# Gâteau au chocolat à la crème au gingembre



## Ingrédients

10

- 10 œufs
- 625 g de mascarpone Galbani
- 300 g de sucre
- 250 g de farine
- 60 g de purée de gingembre Bresc
- 60 g de sucre en poudre
- 50 g de poudre de cacao
- 13 g de levure
- Gingembre confit

## Méthode de préparation

Battre les œufs et le sucre au bain-marie en un sabayon, puis fouetter à froid. Incorporer doucement à la spatule la farine, la levure et la poudre de cacao. Préchauffer le four à 220 °C. Enfourner la pâte. Après cinq minutes, continuer la cuisson à 180 °C. Mélanger la purée de gingembre avec le sucre en poudre. Mélanger le mascarpone à la main sous le sucre de gingembre et laisser reposer. Couper le biscuit horizontalement en 2 ou 3 couches, selon l'épaisseur. Répartir la crème au gingembre entre le biscuit et laisser reposer. Décorer avec le gingembre confit.

## Produits Bresc utilisés




Bresc Purée de gingembre 450g

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000