**Moka**



* **Temps de préparation :** 45 mn
* **Temps de cuisson :** 40 mn
* **Temps de réfrigération :** 1 h 00 mn
* **Difficulté :**Très facile

Pour 6 personnes

**Ingrédients pour Moka**

Pour la génoise :
200 g de farine
200 g de sucre
120 g de beurre
3 oeufs
300g de chocolat noir
3 cuillères à soupe de lait
1 sachet de levure
Pour la crème :
2 oeufs
2jaunes d'oeufs
140g de sucre en poudre
5Cl d'eau
250g de beurre doux mou
10 grammes de café soluble

**Préparation pour Moka**

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Dans un saladier, blanchir 3 oeufs avec le sucre poudre puis ajouter le beurre ramolli, le lait et le chocolat noir.
Incorporer la farine et la levure et mélanger le tout.
Beurrer un moule à bords haut et faire cuire la préparation pendant 40 minutes.
Puis démouler et laisser la génoise refroidir.
Pendant ce temps, mélanger avec un batteur les oeufs et les jaunes d'oeufs avec le café soluble jusqu') obtention d'une mousse blanche.
Dans une casserole faire cuire le sucre et l'eau pour obtenir un sirop, en remuant bien, et verser le sirop dessus tout en continuant de monter la préparation.
Fouetter jusqu'à ce que le mélange refroidisse puis incorporer le beurre lorsque le mélange est froid. Laisser reposer la crème au beurre obtenue.
Couper la génoise en trois tranches et répartir la crème au beurre entre les tranches.
Laisser reposer au frais pendant une heure environ.

**Nos suggestions pour Moka**

Vous pouvez étaler une couche de crème au beurre si il vous en reste sur le gâteau puis le soupoudrer de chocolat. Laissez libre cours à votre imagination pour la décoration du gâteau.