**Gâteau au chocolat au DreamTM Rice Calcium**

Pour 6 à 8 parts

Préparation : 20 min

Repos : 10 min

Cuisson : 25 min

Facile

1,75 dl de DreamTM Rice Calcium

1 càs de vinaigre de cidre

200 g de chocolat, en morceaux

1 tasse de café fort

55 g de cacao en poudre

3 œufs

300 g de farine

1½ càc de poudre à lever

1½ càc de bicarbonate de sodium

1 càc de sel

100 g de cassonade

100 g de margarine végétale + 1 càs

1. Mélangez la boisson végétale avec le vinaigre de cidre. Réservez pendant 10 minutes. Faites fondre le chocolat avec le café et ajoutez le cacao. Ajoutez les œufs et la boisson végétale. Mélangez à l’aide d’une spatule. Réservez.
2. Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez dans un récipient la farine avec la poudre à lever, le bicarbonate et le sel. Ajoutez la cassonade et la margarine. Mélangez bien. Versez dans la préparation au chocolat. A l’aide d’une spatule, mélangez jusqu’à ce que les ingrédients soient bien amalgamés.
3. Versez la pâte dans un moule à charnières enduit de margarine (diamètre 20 cm ou 2 de 12 cm). Faites cuire pendant 25 à 30 minutes. Laissez refroidir. Démoulez sur une grille à pâtisserie.

Délicieux avec une crème anglaise.

Crème anglaise

2,5 dl de DreamTM Rice Calcium

4 jaunes d’œufs

50 g de sucre

1 pointe de vanille

1. Faites chauffer la boisson végétale. Battez les œufs avec le sucre et la vanille.
2. Versez lentement la boisson végétale sur les œufs. Tout en faisant chauffer à feu doux, mélangez avec une cuillère en bois en formant des 8.
3. Continuez à remuer la crème jusqu’à ce qu’elle nappe le dos de la cuillère. Très important : il ne faut pas la faire bouillir !