

Glaçage au fromage à la crème et au chocolat (Le palais gourmand)

Laisser tempérer le gâteau avant de servir pour laisser le glaçage se ramollir légèrement, il en sera meilleur ainsi.

1/2 tasse de beurre

250 gr de fromage à la crème

2 à 3 tasse de sucre à glacer

4 oz de chocolat mi-amer fondu

1 c. à thé d'essence de café **À défaut d'avoir de l'essence, dissoudre 1 c. à table de café instant dans un peu d'eau très chaude**

Crémer le beurre et le fromage à la crème, ajouter le chocolat fondu et l'essence de café. Ajouter graduellement le sucre à glacer jusqu'à la consistance voulue.