Creamcheese cake au chocolat

http://sophie.over-blog.com/article-creamcheese-cake-au-chocolat-45025422.html

~~200 g~~ de Saint Morêt (150 g)
~~150 g~~ de chocolat à 70 % (100g)
100 g de chocolat à ~~55 %~~ (à 64%)
~~100 g~~ de beurre (80g)
~~100 g~~ de sucre (60 g)
3 oeufs
150 g de farine
1/2 sachet de levure
1 cc de vanille

Fouetter le beurre mou et le sucre : le mélange doit être léger et aérien.
Ajouter le Saint-Morêt, puis les oeufs et la vanille.
Mélanger au fouet électrique.
Faire fondre le chocolat à 70 % et l'incorporer.
Mélanger puis ajouter la farine et la levure.
Couper le reste de chocolat en morceaux et l'incorporer.
Verser dans un moule à cake et faire cuire 45 min à 160°C.