



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Gâteau étagé choco-framboises

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

Gâteaux au chocolat:

- 3/4 tasses de poudre de cacao non sucrée (environ)
- 1/2 tasse d' eau bouillante
- 3 tasses de farine à gâteau et à pâtisserie tamisée
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de sodium
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 1/2 tasse de beurre non salé ramolli
- 2 1/4 tasses de sucre
- 1 cuillère à table de vanille
- 4 gros oeufs légèrement battus
- 1 tasse de lait

Mousse au chocolat:

- 1 tasse de lait
- 12 oz de chocolat mi-amer haché
- 5 gros jaunes d' oeufs
- 1/4 tasse de sucre
- 1 1/2 tasse de crème à 35 %
- 1/4 à 1/2 t (60 à 125 ml) de liqueur de framboises
- 2 tasses de framboises fraîches
- sucre glace (facultatif)

Préparation	1 heure
Cuisson	40 minutes
Réfrigération	6 heures
Portion(s)	10 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	6 g
Sodium	265 mg
Sucres	100 g
Protéines	11 g
Calories	860
Total gras	48 g
Cholestérol	240 mg
Gras saturés	29 g

PRÉPARATION

Préparation des gâteaux

1. Beurrer trois moules à gâteau ronds de 8 po (20 cm) de diamètre et tapisser le fond de papier-parchemin. Parsemer le fond et la paroi des moules de poudre de cacao (secouer pour enlever l'excédent). Réserver.
2. Dans un bol, tamiser 3/4 t (180 ml) de poudre de cacao. Incorporer l'eau bouillante à l'aide d'un fouet. Laisser refroidir. Dans un grand bol, tamiser la farine, le bicarbonate de sodium et le sel. Réserver.
3. Dans un autre grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Ajouter petit à petit le sucre en battant de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit léger et gonflé (racler la paroi du bol deux fois). Incorporer la vanille. Verser petit à petit les oeufs en un mince filet, en battant bien après chaque addition jusqu'à ce que la préparation soit homogène (racler la paroi du bol deux fois). À l'aide du fouet, ajouter le lait au mélange de cacao refroidi. En battant à faible vitesse, incorporer les ingrédients secs réservés à la préparation aux oeufs en alternant avec le mélange de cacao jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène (commencer et terminer par les ingrédients secs). Verser la pâte dans les moules réservés.
4. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) de 35 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre des gâteaux en ressorte propre. Mettre les gâteaux sur une grille et laisser refroidir pendant 15 minutes. Démouler les gâteaux sur la grille et laisser refroidir complètement. Retirer le papier-parchemin. (Vous pouvez préparer les gâteaux à l'avance, les laisser refroidir et les mettre dans des contenants hermétiques. Ils se conserveront jusqu'au lendemain à la température ambiante ou jusqu'à 2 semaines au congélateur.)

Préparation de la mousse

5. Dans une petite casserole, chauffer le lait à feu moyen-vif jusqu'à ce que de petites bulles se forment sur la paroi de la casserole (ne pas faire bouillir). Retirer la casserole du feu et couvrir. Au bain-marie, faire fondre le chocolat en brassant. Réserver. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit dissous. En fouettant sans arrêt, ajouter petit à petit le lait chaud en un mince filet. Remettre le mélange dans la casserole et cuire à feu moyen, en brassant sans arrêt à l'aide d'une cuillère de bois, de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange ait suffisamment épaissi pour napper le dos d'une cuillère. Retirer la casserole du feu. À l'aide du fouet, incorporer le chocolat fondu réservé. Laisser refroidir complètement.
6. Dans un grand bol, à l'aide du batteur électrique (utiliser des fouets propres), battre la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous. À l'aide

d'une spatule en caoutchouc, incorporer environ le tiers de la crème fouettée à la préparation au chocolat refroidie en soulevant délicatement la masse. Incorporer le reste de la crème fouettée de la même manière. Couvrir le bol d'une pellicule de plastique et réfrigérer la mousse pendant au moins 4 heures ou jusqu'à ce qu'elle ait pris. (Vous pouvez préparer la mousse à l'avance et la couvrir. Elle se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

Assemblage du gâteau

7. Déposer un gâteau dans une assiette de service. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonner le dessus du gâteau d'un peu de la liqueur de framboises. À l'aide d'une spatule en métal, couvrir de mousse au chocolat de manière à obtenir environ 1/2 po (1 cm) d'épaisseur. Faire deux autres étages de la même manière, puis couvrir uniformément le dessus et les côtés du gâteau du reste de la mousse au chocolat. Couvrir et réfrigérer le gâteau pendant au moins 2 heures pour permettre à la mousse de prendre.

8. Au moment de servir, garnir le dessus du gâteau des framboises. Saupoudrer de sucre glace, si désiré.