

Gâteau Triple chocolat

Préparation: 40 minutes

Cuisson: 31 minutes

Portions: 16

Ingrédients pour la pâte à gâteau

6 oz (180 g) de chocolat mi-amer haché grossièrement

1/2 t (125 ml) de beurre non salé

1 t (250 ml) d'eau bouillante

3 oeufs

1 1/2 t (375 ml) de sucre

1 c. à thé (5 ml) de vanille

1/2 t (125 ml) de crème sure

1/2 c. à thé (2 ml) de bicarbonate de sodium

2 t (500 ml) de farine

1/2 t (125 ml) de poudre de cacao non sucrée

2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte

1/4 c. à thé (1 ml) de sel

Ingrédients pour la crème au beurre au chocolat

1/3 t (80 ml) de beurre non salé ramolli

1 3/4 t (430 ml) de sucre glace

2 c. à thé (10 ml) de poudre de cacao non sucrée

1 c. à table (15 ml) d'eau chaude

1 oz (30 g) de chocolat mi-amer haché, fondu et légèrement refroidi

Ingrédients pour la ganache

10 oz (300 g) de chocolat mi-amer haché

3/4 t (180 ml) de crème à 35 %

3 c. à table (45 ml) de sirop de maïs

3 c. à table (45 ml) de beurre non salé

Préparation de la pâte à gâteau

1) Beurrer deux moules à gâteau de 9 po (23 cm) de diamètre et tapisser le fond de papier-parchemin. Beurrer le papier et le fariner. Réserver. Mettre le chocolat et le beurre dans un bol allant au micro-ondes. Chauffer au micro-ondes à intensité moyennement faible (50 %) de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que le beurre ait fondu. À l'aide d'une cuillère de bois, remuer jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Verser l'eau bouillante et bien mélanger.

2) Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit gonflé. Incorporer la vanille, puis la préparation de chocolat fondu. Dans un petit bol, mélanger la crème sure et le bicarbonate de sodium et laisser reposer. Dans un autre bol, tamiser la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel. Incorporer les ingrédients secs au mélange aux oeufs en alternant avec la préparation de crème sure. Étendre la pâte dans les moules à gâteaux réservés.

3) Cuire au centre du four préchauffé à 350°F (180°C) de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre des gâteaux en ressorte propre. Déposer les moules sur des grilles et laisser refroidir.

pendant 10 minutes. Démouler les gâteaux sur les grilles, retirer délicatement le papier-parchemin et laisser refroidir complètement. (Vous pouvez préparer les gâteaux à l'avance et les envelopper séparément d'une pellicule de plastique. Ils se conserveront jusqu'au lendemain à la température ambiante ou jusqu'à 2 semaines au congélateur, enveloppés de papier d'aluminium résistant.)

Préparation de la crème au beurre

4) Dans un bol, à l'aide du batteur électrique (utiliser des fouets propres), mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que la préparation soit homogène et crémeuse. Réserver.

Préparation de la ganache

5) Mettre le chocolat dans un bol à l'épreuve de la chaleur. Dans une casserole à fond épais, mélanger la crème et le sirop de maïs. Chauffer à feu moyen jusqu'à ce que des bulles commencent à se former sur la paroi. Verser la préparation de crème sur le chocolat, ajouter le beurre et laisser reposer pendant 3 minutes. À l'aide d'une cuillère de bois, remuer jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Laisser refroidir la ganache pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait légèrement épaissi.

Assemblage du gâteau

6) Déposer un gâteau refroidi dans une assiette de service. À l'aide d'une spatule, couvrir uniformément de la crème au beurre réservée. Déposer l'autre gâteau à l'envers sur la crème au beurre. Étendre uniformément la ganache sur le dessus et le pourtour du gâteau étagé. (Vous pouvez préparer le gâteau à l'avance et le couvrir. Il se conservera jusqu'à 2 jours au réfrigérateur. Laisser revenir à la température ambiante avant de servir.)

source: Coup de Pouce Recettes testées par ~Lexibule~

<http://lesmilleetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule