

Oh! my God que ce gâteau est tout à fait sublime!!! Et le crémage est vraiment bon!!! Samuel, qui n'est pas type gâteau, s'est pris un GROS morceau!! Et mon conjoint mangeait le reste (je dis bien "reste" car il en restait presque pas!!) de crémage à la cuillère. J'ai vu cette recette chez [Isabelle](#) il y a quelques semaines. Et quand on voit des desserts chez elle, on peut être sûr que c'est bon!!

Ingrédients gâteau

- 1/2 tasse de beurre
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de lait
- 1 1/2 tasse de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé d'essence de vanille
- 1 carré (1 oz) de chocolat Baker, mi-sucré
- 3 blancs d'oeufs
- 1/4 tasse de sucre

Préparation gâteau

1. Préchauffer le four à 350F. Graisser et enfariner 2 moules à gâteau de 8 po. (J'ai fait comme Isabelle, j'ai pris 3 moules de 9 po. car je trouve que 3 étages est plus beau au coup d'oeil).
2. Mélanger ensemble les 6 premiers ingrédients et réserver.
3. Monter les blancs d'oeufs en neige et ajouter le sucre graduellement.
4. Avec une spatule, plier les blancs d'oeufs avec le mélange du gâteau.
5. Râper le chocolat mi-sucré et l'ajouter au mélange.
6. Verser dans les moules et cuire entre 15 et 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
7. Faire refroidir et démouler.

Ingrédients glaçage

- 1/2 tasse de beurre, ramolli
- 3 jaunes d'oeufs
- 1/2 c. à thé de vanille
- 2 tasses de sucre à glacer

Préparation glaçage

1. Mélanger ensemble le beurre mou, les jaunes d'oeufs et la vanille à la mixette.
2. Ajouter graduellement le sucre à glacer et crémiser les gâteaux refroidis.

Sauce chocolat pour la décoration

- 1 c. à soupe de beurre
- 1 carré (1 oz) de chocolat Baker mi-sucré

Préparation sauce chocolat

1. Dans un bain-marie, faire fondre le beurre et le chocolat ensemble et napper sur le glaçage du gâteau en filet.