

J'ai pris cette recette chez [La cuisine en fête de Sakya](#), qui elle, l'a prise sur le site des défis de [Daring Bakers](#). Ce gâteau est vraiment bon, très tendre et moelleux. Et la crème au beurre ne goûte pas trop le beurre...tout est vraiment bon, pas trop sucré. La recette demande de cuire le gâteau dans 2 moules de 9 po chacun...la prochaine fois, j'opterai pour 2 moules de 8 po car je n'ai pu trancher en 2 mes gâteaux, je n'aurais pas eu une bonne hauteur. C'est certain que je referai ce mélange régulièrement.



Ingrédients

le gâteau :

- 2 1/2 tasses (275 g) de farine à pâtisserie (pour celles qui n'en n'ont pas 1 tasse (120 g) de farine tout usage tamisée moins 2 c. à table = 1 tasse de farine à gâteau)
- 1 c. à table de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 1/4 tasse de lait ou babeurre (elle préfère le babeurre avec citron)
- 4 gros blancs d'œufs
- 1 1/2 tasse (300g) de sucre
- 2 c. à thé de zeste de citron frais
- 120 g de beurre non-salé à la température de la pièce
- 1/2 c. à thé d'extrait de citron pur

la crème au beurre :

- 200 g de sucre
- 4 gros blancs d'œufs
- 360 g de beurre non-salé à la température de la pièce

- 1/4 tasse de jus de citron frais
- 1 c. à thé d'extrait de vanille pur

Pour la finition :

- 2/3 tasse de framboises écrasées graines enlevées (j'ai utilisé environ le double de la quantité)
- Environ 1 1/2 tasse de noix de coco sucrée (j'ai utilisé à peine 1/2 sac, j'ai seulement saupoudrer un peu)



Préparation :

Placer les grilles du four au centre. Préchauffer le four à 350F. Beurrer deux moules rond de 9 po avec un fond de papier parchemin ou ciré. Mettez les moules dans une plaque à cuisson.

Préparation du gâteau :

1. Mélanger ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel.
2. Bien mélanger ensemble le sucre et le zeste de citron dans un bol à mélanger ou un autre grand bol avec vos doigts jusqu'à ce que le sucre soit parfumé.
3. Ajoutez le beurre et battre à la mixette ou autre mélangeur à vitesse moyenne pendant 3 minutes jusqu'à ce que le beurre soit léger.
4. Ajouter l'extrait, un tiers du mélange de farine en battant à la vitesse moyenne. Ajoutez une partie du lait et œufs en continuant à battre. Continuez avec le reste de la farine et finir par le lait et œufs jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Continuez à battre et s'assurer qu'il est bien mélangé et bien aéré. Divisez la pâte dans les deux moules préparés et lissez les dessus avec une spatule en caoutchouc.

5. Faites cuire au four pendant 30-35 minutes, ou jusqu'à ce que les gâteaux soient bien levés et souples au contact, un couteau mince inséré dans le centre devrait en ressortir propre. Transférez les gâteaux sur une grille et laissez refroidir pendant environ 5 minutes, puis passez un couteau autour des contours des gâteaux, démouler et enlever les fonds de papier. Laissez refroidir à la température ambiante, côté du dessus vers le haut (une fois refroidis ils peuvent être enveloppés hermétiquement et gardés à la température ambiante durant toute une nuit ou congelés jusqu'à deux mois).

Pour la crème au beurre :

1. Mettre le sucre et les blancs d'œufs dans le bol du mélangeur et le mettre sur une casserole avec de l'eau pour obtenir un bain-marie en brassant continuellement sans arrêt au fouet jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Au toucher, le mélange commence à être chaud (environ 3 minutes). Le sucre est dissous et le mélange ressemble à des guimauves fondues.
2. Enlevez le bol de la chaleur.
3. Travailler avec un mélangeur ou mixette, battre la meringue jusqu'à ce qu'elle soit refroidie, environ 5 minutes.
4. Ajoutez le beurre un bâton à la fois coupé en morceaux, en battant sans arrêt jusqu'à ce que ce soit lisse. Une fois que tout le beurre est incorporé, battez la meringue à haute vitesse jusqu'à ce qu'elle soit très lisse, 6-10 minutes. Pendant ce temps la meringue peut paraître caillée ou séparée - continuez à battre et elle reviendra ensemble à nouveau. À la vitesse moyenne, continuez à battre en ajoutant le jus de citron, attendre à chaque addition que le jus soit absorbé avant d'en ajouter d'autre et ajoutez la vanille. Vous devriez avoir une meringue blanche, douce, veloutée et brillante. Recouvrir le bol de meringue d'un plastique et réserver.



L'assemblage du gâteau

1. Utilisez un couteau coupant dans un mouvement de scie, tranchez les deux gâteaux dans le centre à l'horizontal pour avoir 4 gâteaux.
2. Mettre un rang du gâteau, la coupure sur le dessus sur le plateau protégé par un papier ciré ou parchemin.
3. Étendre le un tiers de la confiture ou autre sur un côté, ensuite sur le dessous de la deuxième partie étendre du glaçage au beurre.
4. Continuer avec les deux autres rangs du gâteaux dans le même principe et placer le dernier gâteau la coupure en dessous, utilisez le reste du glaçage au beurre.
5. Pour le décorer sur les côtés et le dessus, pressez de la noix de coco dans le glaçage sur les côtés et le dessus du gâteau.

Service:

- Le gâteau est prêt à servir dès qu'il est assemblé, mais je pense que c'est mieux de le laisser dans une pièce fraîche pour quelques heures. Ne pas le réfrigérer, il perd toute sa subtilité quand il fait froid.
- Le gâteau est meilleur le jour même qu'il est fait, mais vous pouvez le réfrigérer, bien couvert, jusqu'à 2 jours. Mettez-le à la température ambiante avant de le servir.
- Si vous voulez congeler le gâteau, bien l'envelopper hermétiquement et il se conservera jusqu'à 2 mois. Le décongeler pendant qu'il est enveloppé pendant une nuit dans le réfrigérateur.
- Laissez-le se reposer pendant environ 20 minutes à la température ambiante avant de servir.