

Gâteau aux fruits, glacé au fromage à la crème

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 50 minutes à 1h (moi 50 minutes)

Portions: 2 gâteaux (18 à 20 portions)

Ingrédients du gâteau

2 1/4 tasses (560 ml) de farine tout usage

1 tasse (250 ml) de fruits confits mélangés (moi un peu plus)

1/3 tasse (80 ml) de noix de Grenoble, hachées

1/3 tasse (80 ml) de noisettes, hachées

2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte

Une pincée de sel

1 tasse (250 ml) de beurre, mou

1 1/2 tasse (375 ml) de sucre

8 oz (250 g) de fromage à la crème, mou

3 oeufs, battus

1/4 tasse (60 ml) de lait

2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille

Ingrédients du Glaçage au fromage

1 paquet de 250g de fromage à la crème faible en gras ramolli

1/3 (80ml) de beurre mou

3-4 c. à soupe (45-60ml) de liqueur de noix au choix: amaretto Disaronno, Frangelico, etc.)(moi omis) (essence d'amande au goût)

1 1/2 (375ml) de sucre à glacer

Préparation Gâteau aux fruits 1)Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Dans un grand bol, mélanger la farine, les fruits, les noix, la poudre à pâte et le sel. Réserver.

2)Dans un autre bol, mélanger à l'aide d'un batteur électrique les autres ingrédients. Incorporer graduellement les ingrédients liquides aux ingrédients secs. Bien battre jusqu'à l'obtention d'un mélange uniforme.

3)Verser dans deux moules à pain beurrés de 8 po x 4 (20 x 10 cm). Cuire de 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que, suite à l'insertion d'un cure-dent dans la pâte, il en ressorte propre. Retirer du four et laisser reposer 15 minutes avant de démouler.

4)Une fois démoulés, déposer les gâteaux dans des assiettes de service et glacer avec le glaçage.

Préparation du glaçage au fromage à la crème

1)Dans un bol moyen, bien mélanger le fromage à la crème, le beurre et la liqueur (si vous en

ajoutez) avec un mélangeur à main. Intégrer graduellement le sucre. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un glaçage uniforme et crémeux.

2) Couvrir hermétiquement, puis réserver au réfrigérateur jusqu'au moment d'utiliser. Cette recette se garde jusqu'à cinq jours au réfrigérateur.

source du gâteau: Plaisirs Laitiers et source du glaçage: Le guide cuisine par ~Lexibule~

comme je n'avais pas de Mascarpone sous la main, j'ai tout simplement fait un glaçage au fromage à la crème. J'aurais très bien pu mettre de la liqueur de noix comme dans la recette de mes Fraises en Père Noël.

Note: Pour le glaçage, j'ai ajouté beaucoup d'essence d'amande et pour le gâteau, j'ai ajouté un peu plus de fruits confits que ce que la recette demandait.

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