

Le meilleur-meilleur gâteau au chocolat

~Note: Se conserve 3 jours à la température ambiante, sous la cloche à gâteau. Se congèle.

Préparation: 45 minutes

Cuisson: 50 minutes

Refroidissement: 1 heure

Portions: 10

~Ingrédients du gâteau

300 g (2 tasses) de farine tout usage non blanchie

5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude

5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte

2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel

2 oeufs

420 g (2 tasses) de sucre

250 ml (1 tasse) de lait de beurre

125 ml (1/2 tasse) d'huile de canola

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

75 g (3/4 tasse) de cacao

180 ml (3/4 tasse) de café corsé, tiède

~Ingrédients pour la ganache

450 g (16 oz) de chocolat noir, haché

430 ml (1 3/4 tasse) de crème 35 %

30 ml (2 c. à soupe) de sirop de maïs clair

~Préparation

1)Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer les parois et tapisser deux moules à charnière de 20 cm (8 po) de diamètre de papier parchemin.

2)Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate, la poudre à pâte et le sel. Réserver.

3)Dans un autre bol, mélanger les oeufs, le sucre, le lait de beurre, l'huile et la vanille au fouet. Réserver.

4)Dans un petit bol, mélanger le cacao et le café au fouet. Ajouter au mélange d'oeufs. Incorporer les ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Répartir la pâte dans les moules.

5)Cuire au four de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir complètement sur une grille. Démouler.

~Préparation de la ganache

6)Placer le chocolat dans un bol.

7)Dans une petite casserole, porter à ébullition la crème et le sirop de maïs. Verser sur le chocolat. Laisser reposer 2 minutes avant de remuer.

8)Mélanger au fouet jusqu'à ce que la ganache soit lisse et homogène. Réfrigérer 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait épaissi et qu'elle soit manipulable, en la remuant à quatre ou cinq reprises.

~Montage du gâteau

9) Couper et retirer la calotte des gâteaux pour les rendre plats. Couper les gâteaux en deux à l'horizontale pour obtenir quatre tranches. Répartir la ganache sur les tranches de gâteau et bien l'étaler sur toute la surface à l'aide d'une spatule. Superposer les quatre tranches et déposer sur une assiette de service.

source: Ricardo cuisine

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