

Gâteau aux cerises et son glaçage "fluffy" (Le palais gourmand)

2 1/4 de tasses de farine
1 c. à thé de poudre à pâte (levure chimique)
1/2 c. à thé de bicarbonate de soude (soda à pâte)
1/2 c. à thé de sel
1 1/4 de tasses de lait
4 blancs d'œufs
1 1/2 tasses de sucre
8 c. à table de beurre non salé tempéré
1 c. à thé d'extrait de cerise (**2 c. à thé**)
1 c. à table de jus de cerises au marasquin (**3 c. à table**)
1 pot de 10oz de cerises au marasquin coupées finement

Préchauffer le four à 350°F(180°). Beurrer et enfariner deux moules ronds de 9po, réserver. Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Dans un autre bol, fouetter le lait et les blancs d'œufs. Dans le bol du batteur sur socle, crémér le beurre avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit fluffy, environ 3 minutes. Ajouter l'extrait de cerises et le jus de cerises au marasquin. Ajouter le 1/3 du mélange de farine et mélanger. Ajouter la moitié du mélange d'œufs/lait et un autre tiers du mélange de farine.

Battre jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ajouter le restant du mélange liquide, mélanger et le restant du mélange sec. Battre au moins deux minutes et ajouter les cerises. Verser la pâte à gâteau dans les deux moules préparés et cuire entre 20-30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre lorsque planté au centre. Laisser reposer, passer un couteau sur les côtés et démouler.

Glaçage: ***Il m'est resté une bonne quantité après avoir glacé les gâteaux***

4 blancs d'œufs
1 tasse de sucre
2/3 de tasse de sirop de maïs (corn syrup)

Dans le bol du batteur sur socle, battre les œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics durs. Pendant ce temps, chauffer le sucre et le sirop de maïs jusqu'à ce que cela bout. Retirer du feu et ajouter aux blancs d'œufs. Battre environ 5-7 minutes jusqu'à ce que le mélange aille l'apparence de guimauves et glacer votre gâteau.