

Heather

Et

Ses recettes d'Amérique



Happy birthday to you, happy birthday to you Dreamwest, happy birthday to you !

Et oui, voilà 5 ans que nous nous régalons alors ça valait bien un gâteau d'anniversaire, non ?

Celui-ci doit être le gâteau au chocolat le plus répandu aux Etas Unis !!!! Petite je m'en léchais les babines....

peut être un peu les doigts aussi !!! Envoyer moi les photos de vos créations !

Je pourrais en faire un pêle-mêle et le publier sur notre site.....mais avant tout régalez vous... !!!!

DEVIL'S FOOD CHOCOLATE CAKE

Ingrédients pour 8 à 10 personnes :

Gâteau : 100 gr de beurre mou / 250 gr de sucre + 150 gr de sucre (pour les blancs en neige)
3 jaunes et blancs d'œufs séparés / 1 c à café de vanille / 280 gr de farine
100 gr de cacao / 1 sachet de levure / 1 c à café de sel / 330 ml d'eau.

Glaçage : 100 gr de beurre mou / 1/2 c à café de sel / 2 c à café de vanille / 400 gr de sucre glace
60 ml de lait / Colorants alimentaires



Recette :

Gâteau

Faites préchauffer votre four à 180° ou thermostat 6. Mélangez le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtention d'une mixture légère et crémeuse. Incorporez les jaunes d'œufs un par un, bien mélanger après chaque. Puis ajoutez la vanille, tamisez la farine, le cacao, la levure et le sel. Ajoutez à la préparation crémeuse en alternant avec l'eau froide et en mélangeant bien à chaque fois. Battez les œufs en neige en y incorporant le reste de sucre graduellement. Incorporez délicatement à la préparation crémeuse. Beurrez et farinez 2 moules. Versez dans chaque moule la moitié de la préparation. Enfournez puis laissez cuire 35 à 40 mn. Laissez refroidir 10 mn avant de démouler. Ne pas glacer avant que le gâteau soit complètement froid.

Glaçage

Mélangez le beurre mou avec le sel, la vanille et 1/3 du sucre glace jusqu'à l'obtention d'une mixture crémeuse et légère. Ajouter le lait et le restant de sucre glace en alternant et en mélangeant bien à chaque fois jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et crémeuse. Si la mixture est trop liquide rajoutez du sucre glace, si elle est trop épaisse rajoutez un peu de lait. Si vos gâteaux ont beaucoup gonflé il faut leur couper les « chapeaux » (la partie gonflée pour obtenir une surface plane). Posez un des gâteaux tête bêche sur un plat, recouvrez le du glaçage puis posez le 2ème de nouveau tête bêche dessus, recouvrez de glaçage. Lissez le glaçage au maximum. Rajoutez ou non quelques gouttes de colorant dans le restant de glaçage puis à l'aide d'une poche douille décorez votre gâteau de fleurs, de texte, d'arabesques etc...

Astuces :

Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez utiliser une feuille A4 avec laquelle vous faites un cône. Vous y mettez le glaçage et vous décorez votre gâteau ! Vous pouvez utiliser plusieurs couleurs pour faire des thèmes du style bleu, blanc, rouge pour le 14 juillet ou rose et blanc pour une fille ou bleu et blanc pour un garçon ou bien encore la ou les couleurs préférées de la personne à qui est destiné le gâteau.

Tout est permis, c'est à vous de jouer !

Si vous aussi vous souhaitez voir une recette particulière, n'hésitez pas à m'envoyer un petit message avec vos suggestions à contact@steve-heather.fr

Vous pouvez retrouver toutes mes recettes sur le www.steve-heather.fr
dans la rubrique bonus puis boîte à surprises.

**Countryment
Heather**