

Gâteau de Pâques

Un gâteau moelleux au chocolat, recouvert d'une généreuse couche de crème fouettée parfumée aux noisettes, quelques sujets en chocolats et le tour est joué !

environ 8 - 10 parts



difficile

up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 plaque de cuisson de 30 x 40 cm
1 pinceau à pâtisserie

Pour la pâte:

100 gr. de chocolat au lait
200 gr. de farine de blé
2 c. à c. rase de Levure Chimique Dr.Oetker
50 gr. de cacao en poudre non sucré
150 gr. de beurre pommade (mou)
150 gr. de sucre
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
1 gr. de sel
3 oeufs
100 gr. d' amandes en poudre
100 ml de lait

Pour badigeonner:

125 ml de lait
2 c. à c. de cacao en poudre non sucré

Pour la crème:

2 c. à s. de pâte à tartiner au chocolat
400 gr. de crème fraîche liquide
2 sachets de Mon Cremfix Dr. Oetker

Pour la décoration:

50 gr. d' éclats d'amandes
motifs en chocolat en forme d'animaux

- 1 Beurrez et farinez la plaque de cuisson. Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Cassez le chocolat en morceaux puis hachez-le grossièrement.

- 3 Préparation de la pâte :

Dans un récipient, mélangez la farine et la levure chimique, puis ajoutez le cacao tamisé. Mélangez bien.

- 4 Dans un autre récipient, travaillez le beurre en pommade (ou la margarine) au batteur électrique à vitesse rapide. Ajoutez successivement le sucre, le sucre vanillé, le sel et travaillez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajoutez un à un les œufs (un œuf toutes les 30 sec.)



5 Incorporez en 2 temps le mélange farine-cacao en alternant avec le lait et travaillez à vitesse moyenne. Ajoutez ensuite les amandes en poudre et le chocolat haché.

6 Versez et répartissez la pâte sur la plaque. Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

7 Sortez la plaque du four et posez-la sur une grille.

8 **Préparation du badigeon :**

Mélangez le cacao avec le lait et à l'aide d'un pinceau, badigeonnez le gâteau encore chaud de ce mélange. Laissez refroidir.

9 **Préparation de la crème :**

Dans une casserole, faites chauffer la pâte à tartiner à feu doux. Montez la crème fraîche en chantilly avec les sachets de Cremfix. Incorporez la pâte à tartiner sans trop remuer de manière à obtenir un mélange marbré. Répartissez la crème sur le gâteau.

10 **Décoration :**

Saupoudrez d'éclats d'amandes et décorez de petits motifs en chocolat.

