

Layer cake au chocolat

Le plus gourmand et le plus généreux des gâteaux au chocolat !

environ 12 parts



Moyen

up to 80 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule à manqué de Ø 20 cm

Pour la pâte:

200 gr. de chocolat noir

250 gr. de farine de blé

2 sachets de Sucre Vanillé

Bourbon Dr.Oetker

250 gr. de sucre

300 ml de lait

125 gr. de beurre pommade

(mou)

3 oeufs

15 gr. de bicarbonate de soude

Pour la ganache:

200 gr. de chocolat noir

200 gr. de chocolat au lait

450 ml de crème fraîche liquide

- 1 Préchauffez le four.

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Préparation de la pâte à gâteau:

Cassez le chocolat noir en morceaux et placez-le dans un récipient résistant à la chaleur. Faites frémir de l'eau dans une casserole. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Retirez du bain-marie et laissez refroidir 10 min.

- 3 Pendant ce temps, mettez la farine, le sucre, le lait, le beurre, les œufs, le bicarbonate de soude et le sucre vanille Bourbon dans un grand récipient, mélangez et travaillez jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Incorporez le chocolat fondu.

- 4 Divisez la pâte en 3 portions égales. Versez un tiers de la pâte dans le moule à manqué préalablement beurré et fariné et répartissez de manière uniforme.

5 Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

6 Laissez refroidir 10 minutes avant de démouler le gâteau. Placez-le sur une grille et laissez refroidir.

7 Répétez l'opération avec les 2 autres portions de pâte, de façon à obtenir 3 disques de gâteau de même épaisseur (Beurrez et farinez le moule entre chaque cuisson).

8 Préparation de la ganache:

Pour la ganache, cassez le chocolat noir et le chocolat au lait dans un récipient résistant à la chaleur et laissez fondre au bain-marie. Retirez du bain-marie et laissez tiédir.

9 Versez progressivement la crème fraîche (préalablement réchauffée) sur le chocolat fondu, jusqu'à obtention d'une consistance épaisse et brillante. Laissez prendre au frais un moment.

10 Montage:

Placez la première couche de gâteau sur un plat et recouvrez d'un tiers de ganache. Superposez le second disque puis étalez la ganache. Répétez l'opération avec le dernier disque. Laissez reposer dans un endroit frais. Pour faciliter la découpe, laissez reposer au réfrigérateur env. 30 min. avant de servir.

Conseils

- Consommez le layer cake rapidement. Une conservation prolongée au frais risquerait de dessécher le gâteau.
- Si vous travaillez dans un environnement chaud, vous facilitez le fourrage avec la ganache en passant les disques de biscuit au frais quelques instants.
- Pour plus de rapidité et si vous disposez du matériel nécessaire, vous pouvez également réaliser cette recettes en utilisant 3 moules à manqué.