THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau au chocolat allemand

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	35 mins	18	N/A

Ingredients

- **Pâte :**
- 1 sac (270 g) de grains de chocolat au lait CHIPITS, divisé
- 1/2 tasse (125 mL) d'eau
- 1 tasse (250 mL) de beurre, ramolli
- 1 1/2 tasse (375 mL) de sucre
- 4 œufs
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 2 1/2 tasses (625 mL) de farine à gâteaux et pâtisseries Premier Choix **Robin Hood®**
- 1/4 tasse (50 mL) de cacao en poudre
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de crème sure
- **Garniture :**
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

  Lait évaporé partiellement écrémé – 2 % M.G.

- 1 1/2 tasse (375 mL) de sucre
- 3/4 tasse (175 mL) de beurre
- 4 jaunes d'œufs, légèrement battus
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 2 tasses (500 mL) de noix ou de pacanes, hachées et grillées
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser trois moules à gâteau ronds de 8 po (20 cm).

Step 2:

Pâte : mettre 1 tasse (250 ml) de grains de chocolat au lait et l'eau dans une casserole moyenne. Faire fondre le chocolat sur feu moyen en remuant fréquemment. Laisser refroidir.

Step 3:

Battre le beurre avec le sucre jusqu'à homogénéité. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Ajouter la vanille et le mélange de chocolat fondu.

Step 4:

Tamiser la farine avec le cacao, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol.

Step 5:

Ajouter le mélange de farine et la crème sure en trois ajouts, en commençant et en finissant par le mélange de farine. Battre seulement jusqu'à ce que tout soit combiné. Incorporer le reste des grains de chocolat en remuant.

Step 6:

Répartir la pâte également dans les moules préparés. Faire cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser les gâteaux dans les moules sur une grille pendant 15 minutes. Démouler et laisser refroidir complètement.

Step 7:

Garniture : combiner le lait, le sucre, le beurre, les jaunes d’œufs et le sel dans une casserole moyenne. Faire cuire sur feu moyen en remuant continuellement, jusqu’à ce que le mélange bouille et épaississe, environ 15 à 18 minutes. Retirer du feu. Incorporer les noix hachées grillées et la vanille en remuant. Laisser le mélange refroidir jusqu’à ce qu’il s’étale facilement (de 30 à 60 minutes).

Step 8:

Assemblage : si les gâteaux sont gonflés, trancher les dessus afin qu’ils soient égaux. Déposer un gâteau sur une assiette. Étaler la garniture entre les étages et sur le gâteau.

Pour faire griller les noix, préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Déposer les noix sur une plaque à pâtisserie et les mettre au four de 8 à 10 minutes.

Vous pouvez faire congeler les blancs d’œufs pour faire des meringues, du gâteau des anges ou des omelettes aux blancs d’œufs. Simplement les faire dégeler au réfrigérateur.

Images

