



Desserts

Gâteau au chocolat avec glaçage au Nutella

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Voor de chocoladecake

240 grammes de farine
400 grammes de sucre
75 grammes poudre de cacao
10 grammes de levure en poudre
7 grammes baking soda (zuiveringszout)
5 grammes de sel
2 œufs
240 millilitres de lait
120 millilitres de huile végétale
10 millilitres de extrait de vanille
240 millilitres d'eau bouillante
beurre (voor het invetten)

Voor de Nutella frosting

225 grammes beurre doux (op kamertemperatuur)
240 grammes de Nutella
480 grammes de sucre en poudre
60 millilitres de lait
5 millilitres de extrait de vanille

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 175°C. Chemisez 3 formes rondes pour pâtisserie de 20 cm et couvrez le fond de papier sulfurisé. Ou répétez le processus 3 fois.

Tamisez la farine dans un grand plat puis ajoutez le sucre, le cacao en poudre, la levure, le bicarbonate et le sel. Ajoutez les œufs, le lait, l'huile végétale et l'extrait de vanille aux ingrédients secs. Mixez jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Ajoutez progressivement l'eau bouillante et continuez à mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse. La pâte sera relativement fine mais c'est normal. Répartissez la pâte de manière égale dans les trois formes préparées.

Enfournez durant 30 minutes ou jusqu'à ce que, quand vous piquez un bois à brochette dans la pâte, il en ressorte bien sec. Retirez les cakes du four et laissez-les refroidir 10 minutes avant de les démouler. Faites-les ensuite refroidir complètement sur une grille.

Faites le glaçage au Nutella. Battez le beurre dans un grand plat. Ajoutez le Nutella et mélangez bien. Ajoutez progressivement le sucre en poudre et continuez à battre jusqu'à ce que le mélange soit léger et aéré. Ajoutez le lait et l'extrait de vanille et battez encore une fois jusqu'à ce que tout soit bien incorporé. Si le glaçage est trop épais, ajoutez alors un peu de lait pour atteindre la consistance souhaitée.

Assemblez le gâteau. Placez un des cakes refroidis sur un plat de service et badigeonnez le dessus avec une couche de glaçage au Nutella. Placez le deuxième cake sur le premier et glacez-le sur le dessus. Placez le troisième cake au-dessus.

Badigeonnez enfin les côtés et le dessus avec le glaçage au Nutella. Décorez avec des petites bougies ou des bâtonnets brillants.

Ustensiles de cuisine

bakpapier

