THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau au chocolat à la canne en bonbon

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	28 mins	16	N/A

Ingredients

- **Gâteau:**
- 2 tasses (500 mL) de farine à gâteaux et pâtisseries Premier Choix Robin Hood®

  Farine à gâteaux et pâtisseries premier choix Robin Hood®

- 2 c. à thé (10 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 2 1/4 tasses (550 mL) de cassonade, tassée
- 3 oeufs
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) d'extrait de vanille
- 3 oz (84 g) de chocolat non sucré, fondu et refroidi
- 1 tasse (250 mL) de crème sure
- 1 tasse (250 mL) d'eau bouillante
- **Glaçage au fromage à la crème et à la canne en bonbon croquante:**
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 1/2 tasse (125 mL) de fromage à la crème, ramolli
- 4 tasses (1 L) de sucre glace
- 1/2 tasse (125 mL) de canne en bonbon, écrasée
- **Décorations:**
- Environ 50 bâtonnets de canne en bonbon dépendant de la taille

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser 2 moules à gâteau ronds de 9 po (23 cm).

Step 3:

Tamiser la farine, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol à mélanger. Réserver.

Step 4:

Battre le beurre dans un autre bol à l'aide d'un batteur électrique. Ajouter la cassonade et les œufs, en battant jusqu'à l'obtention d'une texture légère et crémeuse, environ 3 minutes. Incorporer la vanille et le chocolat refroidi. Ajouter le mélange d'ingrédients secs réservé au mélange de chocolat en alternant avec la crème sure en battant à faible vitesse jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Step 5:

Incorporer l'eau bouillante (la pâte sera claire). Répartir la pâte également dans les moules à gâteau préparés.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé de 25 à 28 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille 15 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille. Ne pas glacer le gâteau avant qu'il soit complètement refroidi.

Step 8:

Battre le beurre en crème avec le fromage à la crème dans un grand bol au batteur électrique jusqu'à homogénéité. Ajouter le sucre glace, une tasse (250 ml) à la fois. Bien battre après chaque ajout. Continuer à battre jusqu'à l'obtention d'une

texture légère. Ajouter 1 c. à table (15 ml) de lait à la fois pour éclaircir le glaçage, si nécessaire. Incorporer les cannes en bonbon écrasées en pliant.

Step 10:

Déposer un gâteau sur une assiette de service. Étaler environ 1 à 1 1/2 tasse (250 à 375 ml) de glaçage. Couvrir de l’autre gâteau. Étaler le reste du glaçage sur le dessus et les côtés du gâteau. Le glaçage agira comme colle pour faire tenir les bâtonnets de canne en bonbon sur les côtés du gâteau. Mettre les bâtonnets de canne en bonbon autour du gâteau. Enjoliver le gâteau d’un ruban si désiré! Réfrigérer jusqu’au moment de servir.

Images

