THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau étagé au chocolat au lait

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
25 mins	50 mins	24	N/A

Ingredients

- **Gâteau:**
- 1 tasse (250 mL) de grains de chocolat au lait
- 1 tasse (250 mL) de shortening tout végétal
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras

  Lait évaporé

- 1/2 tasse (125 mL) de vinaigre
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre
- 4 oeufs
- 2 c. à thé (10 mL) d’extrait de vanille
- 2 1/2 tasses (625 mL) de farine à gâteaux et pâtisseries Robin Hood®

  Farine à gâteaux et pâtisseries premier choix Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) de cacao en poudre
- 2 c. à thé (10 mL) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- 1/2 tasse (125 mL) de grains de chocolat mi-sucré
- **Glaçage:**
- 8 oz (250 g) de fromage à la crème, ramolli
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 6 tasses (1.5 L) de sucre glace
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille
- 2 tasses (500 mL) de grains de chocolat au lait, fondus et légèrement refroidis

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 ºF (180 ºC). Graisser deux moules à gâteau de 9 po (23 cm).

Step 3:

faire fondre le chocolat avec le shortening dans une petite casserole. Laisser refroidir.

Step 4:

Combiner le lait évaporé et le vinaigre dans un grand bol. Réserver.

Step 5:

Battre le sucre, la cassonade, les œufs et la vanille dans un bol moyen à vitesse moyenne du batteur électrique jusqu’à l’obtention d’une consistance épaisse, environ 3 à 5 minutes. Incorporer le mélange de chocolat en pliant. Battre jusqu’à homogénéité.

Step 6:

Mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate de soude et la poudre à pâte dans un autre grand bol. Ajouter la moitié du mélange sec aux ingrédients humides. Ajouter le mélange de lait et ensuite le reste du mélange sec. Incorporer les grains de chocolat en pliant. Mettre la pâte dans les deux moules préparés.

Step 7:

aire cuire au four préchauffé de 45 à 50 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Step 9:

Battre le fromage à la crème et le beurre jusqu’à homogénéité. Ajouter le sucre glace 1 tasse (250 ml) à la fois, en battant bien après chaque ajout. Incorporer l’extrait de vanille et le chocolat en battant. Éclaircir en ajoutant 1 à 2 c. à table (15 à 30 ml) de lait si nécessaire.

Step 10:

Couper chaque gâteau horizontalement afin d’obtenir 4 étages. Étendre environ 1 tasse (250 ml) de glaçage sur le premier étage et poursuivre avec les autres, en glaçant le dessus et les côtés. Réfrigérer jusqu’au moment de servir.

Images

