DENNER

Cake vanille avec cœur au chocolat



Un rêve de vanille et de chocolat avec une jolie surprise à l'intérieur: gâtez vos bien-aimés avec un gâteau pour la Saint-Valentin!

En regardant la recette d'aujourd'hui, vous vous demandez certainement comment mettre un cœur au milieu du cake? En fait, c'est simple : on cuit d'abord la pâte au chocolat au four, puis on découpe des cœurs dans le gâteau et on les insère ensuite dans la pâte à la vanille.

Cela demande un peu de temps, mais que ne ferait-on pas pour ses bien-aimés? Et voici encore un petit conseil contre le gaspillage alimentaire: si vous ne voulez pas manger tout de suite les restes du gâteau au chocolat, vous pouvez les utiliser comme cake pops.

Ingrédients du gâteau au chocolat

- 240 g de farine
- 320 g de sucre
- 90 g de cacao, tamisé
- 2 cc de poudre à lever
- 1 prise de sel
- 2 œufs
- 200 ml d'huile neutre
- 240 ml de lait
- 200 ml d'eau chaude

Ingrédients du gâteau à la vanille

- 220 g de farine
- 2 ½ cc de poudre à lever
- 1 prise de sel
- 140 g de beurre ramolli
- 210 g de sucre
- 1 gousse de vanille, la pulpe
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 180 ml de lait

Ingrédients du glaçage au chocolat

- 90 ml de crème entière
- 60 g de beurre
- 110 g de chocolat noir, haché
- 60 g de sucre glace
- 1 bonne cc de cacao
- 2 prises de sel

De plus

- 1 moule à cake
- 2 jattes
- 1 casserole
- 1 emporte-pièce en forme de cœur
- décoration de votre choix

Préparation du glaçage au chocolat

1. Mettez tous les ingrédients dans une casserole et faites-les fondre en remuant constamment jusqu'à ce la masse soit lisse.
2. Mettez le glaçage au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

Préparation du gâteau au chocolat

1. Préchauffez le four à 180 °C, chaleur inférieure et supérieure.
2. Dans une jatte, mélangez la farine, le sucre, le cacao, la poudre à lever et le sel.
3. Dans une autre jatte, fouettez les œufs et mélangez-les avec l'huile et le lait.
4. Ajoutez le mélange de farine et versez lentement l'eau chaude en remuant constamment.
5. Versez la masse du gâteau dans un moule à cake graissé et cuisez-le au four pendant environ 1 heure, jusqu'à ce que le gâteau soit bien cuit.
6. Laissez refroidir le cake, démoulez-le et coupez-le en tranches de 2 cm d'épaisseur. Découpez un cœur dans chaque tranche et réservez-les.

Préparation du gâteau à la vanille

1. Préchauffez le four à 180 °C, chaleur inférieure et supérieure.
2. Dans une jatte, mélangez la farine, la poudre à lever et le sel.
3. Battez le beurre, le sucre et la pulpe de vanille à l'aide d'un robot ménager ou d'un mixeur jusqu'à obtention d'une masse crémeuse. Pendant que le mixeur tourne à plein régime, ajoutez les œufs et le jaune d'œuf un à un.
4. Réduisez la vitesse et ajoutez alternativement le mélange de farine et le lait.
5. Graissez un moule à cake et tapissez-le d'une feuille de papier sulfurisé. Versez la moitié de la masse à la vanille. Plantez les cœurs au chocolat en ligne dans la masse et répartissez le reste de la masse à la vanille par-dessus.
6. Cuisez le cake au four pendant environ 50 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit (s'il devient trop foncé, recouvrez le cake de papier d'aluminium pendant la cuisson). Laissez refroidir complètement le cake, démoulez-le et retirez le papier sulfurisé.

Finitions

1. Mixez brièvement le glaçage. Nappez le gâteau et décorez-le comme vous le souhaitez.

Temps de préparation: environ 2 ½ heures (refroidissement exclu)