

Chiffon Cake au chocolat

Pour l'anniversaire de mon petit dernier, je lui ai réalisé un chiffon cake au chocolat avec une chantilly vanille. Vu qu'il est fan des dinosaures, son gâteau était dans ce thème.



Difficulté : ★★☆☆

Quantité : 8 personnes

(1 cercle de 18 cm sur 6 cm de haut)

INGRÉDIENTS :

Pour le chiffon cake

- 3 oeufs séparer blancs et jaunes
- 140 g de farine

- 30 g de sucre vanillé
- 60 g + 30 g de sucre en poudre
- 5 g de levure chimique
- 2 g de sel
- 1 CS de vanille liquide
- 15 g de cacao en poudre non sucré
- 45 g d'huile neutre
- 70 g de lait

Pour la chantilly chocolat

- 200 g de mascarpone
- 330 g de crème liquide entière
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 CS de vanille liquide
- 60 g de sucre glace

PRÉPARATION :

Pour le gâteau

1. Préchauffer le four à 150°C (moi 140°C).
2. Monter les blancs en neige pas trop ferme avec 30 g de sucre.
3. Mélanger tous les ingrédients secs dans un saladier.
4. Dans un bol, mélanger, le jaune, le lait, la vanille et l'huile. Puis ajouter ce mélange à celui des secs et mélanger avec une maryse.
5. Ajouter les blancs en neige en 2 fois en les incorporant délicatement à la maryse.
6. Filmer le fond du cercle en tendant bien le film alimentaire, puis le poser sur une plaque de cuisson recouverte de papier et verser l'appareil dedans.
7. Enfourner aussitôt pendant 1 heure.

8. Laisser complètement refroidir avant de passer un couteau sur son tour. Retourner le chiffon cake, ôter le film alimentaire et retirer le cercle. Réserver.

Pour la chantilly

- Verser tous les ingrédients dans la cuve de votre robot muni d'un fouet et faire monter en chantilly bien ferme.

Montage

1. Découper le gâteau en deux sur son épaisseur.
2. Poser le fond sur le plateau de présentation, puis ajouter 3 cm de chantilly par dessus. Poser le dessus du gâteau.
3. Recouvrir l'intégralité du gâteau avec la chantilly en lissant avec une spatule.
4. Déposer vos décorations par-dessus et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Sandrine CM "Ma Bulle aux Délices"

