

metro



Gâteau à la vanille et aux cerises

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

12 PORTIONS | 1:30 PRÉPARATION | 0:50 CUISSON | 2:50 TEMPS TOTAL

Ingrédients

Gâteau à la vanille:

4 Oeuf

500 ml (2 tasses) Sucre blanc

30 ml (2 c. à soupe) Extrait de vanille

180 ml (3/4 tasse) Huile végétale

750 ml (3 tasses) Farine tout usage

25 ml (5 c. à thé) Poudre à pâte

2 1/2 ml Sel

Préparation

Gâteau à la vanille:

Beurrer et fariner trois moules à gâteau de 9 pouces.

Préchauffer le four à 350°F et mettre la grille au centre du four.

Au batteur électrique, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.

Ajouter l'huile en filet tout en mélangeant, puis réserver.

Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.

En alternance, incorporer le lait et le mélange d'ingrédients secs au mélange de sucre, d'œufs et d'huile.

Diviser la préparation dans les trois moules et enfourner pour environ 50 minutes.

Démouler et laisser les gâteaux refroidir avant de les glacer.

Compotée de cerises :

Dans une casserole hors du feu, mélanger le sucre et la fécule de maïs.

Rajouter l'eau, le jus de citron et les cerises congelées et mélanger.

(1/2 c. à thé)

250 ml Lait tiède
(1 tasse)

Compotée de cerises:

125 ml Sucre blanc
(1/2 tasse)

15 ml Fécule de maïs
(1 c. à soupe)

30 ml Eau
(2 c. à soupe)

15 ml Jus de citron
(1 c. à soupe)

500 g Cerises congelées

Glaçage au fromage à la crème:

250 g Fromage à la crème, tempéré

125 ml Beurre, tempéré
(1/2 tasse)

10 ml Extrait de vanille pure
(2 c. à thé)

750 ml Sucre à glacer
(3 tasses)

Mettre sur le feu et porter à ébullition.

Baisser le feu à un niveau faible et laisser mijoter pendant 10 minutes.

Lorsque la compotée a épaissi, la retirer du feu et la laisser refroidir complètement.

Glaçage au fromage à la crème :

Dans un bol, fouetter le beurre et le fromage à la crème jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

Ajouter l'extrait de vanille et une partie du sucre à glacer et mélanger.

Ajouter le reste du sucre à glacer et mélanger.

Réserver à température pièce.

Montage:

Couper le dessus des trois gâteaux de façon à avoir un dessus droit.

Déposer un premier gâteau sur le pied à gâteau et mettre une fine couche de glaçage.

À l'aide d'une poche à pâtisserie et d'une douille cannelée, faire une chaînette de glaçage sur dessus du gâteau.

Déposer une partie de la compotée sur le gâteau.

Refaire ces étapes avec le second gâteau.

Source: Gabrielle Perron

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
