

metro



Gâteau étagé au chocolat

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 2 Votes

8 PORTIONS | 0:35 PRÉPARATION | 0:40 CUISSON | 1:15 TEMPS TOTAL

Ingrédients

- 1 Recette de gâteau au chocolat de base

- Glaçage à la crème au beurre au chocolat

- 4 1/2*100 Barres de chocolat noir 70% cacao, hachées

- 40 g Cacao en poudre
(1/3 tasse)

- 6 c. à Jus d'orange ou de liqueur (liqueur de café,
soupe rhum, cognac)

- 50 g Sucre en poudre
(1/2 tasse)

- 340 g Beurre, ramolli à température ambiante
(1/2 tasse)

Préparation

Préparer le gâteau selon les directives de la recette <http://www.lindt.com/ca/swf/fra/connaisseurs/recettes/gateau-au-chocolat-de-base/>.

Faire fondre le chocolat <http://www.lindt.com/ca/swf/fra/connaisseurs/recettes/comment-temperer-le-chocolat/>, puis le laisser refroidir à température ambiante.

Mélanger le cacao en poudre avec le liquide pour obtenir une pâte homogène, puis réserver.

Battre en mousse le sucre en poudre et le beurre.

Ajouter le chocolat fondu et mélanger jusqu'à homogénéité.

Ajouter la pâte de cacao et mélanger jusqu'à homogénéité.

Source : Lindt

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.

