

metro



Gâteau au chocolat noir et au whisky

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

8 PORTIONS | 0:30 PRÉPARATION | 0:50 CUISSON | 1:20 TEMPS TOTAL

Ingrédients

250 ml (1 tasse) Morceaux de chocolat noir 70% cacao Inspirations Chipits de Hershey's, divisé

375 ml (1 1/2 tasse) Café infusé, chaud

125 ml (1/2 tasse) Poudre de cacao

60 ml (1/4 tasse) Whisky

180 ml (3/4 tasse) Margarine Becel Or ou Becel originale

250 ml (1 tasse) Sucre granulé

160 ml (2/3 tasse) Cassonade, tassée

Préparation

Gâteau:

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Tapiser un moule à charnière de 10 po (25 cm) de papier sulfurisé ou le graisser. Réserver.

Dans une casserole, sur de l'eau chaude, non bouillante, faire fondre la moitié du chocolat.

Incorporer le café, la poudre de cacao et le whisky jusqu'à homogénéité. Laisser refroidir.

Dans un grand bol, battre la margarine avec le sucre granulé et la cassonade.

Incorporer les œufs, un à la fois, jusqu'à consistance mousseuse.

Incorporer la vanille.

Ajouter le mélange de chocolat au mélange de beurre en alternant avec le mélange de farine.

Commencer et terminer avec les ingrédients secs.

Incorporer le reste des morceaux de chocolat.

Répartir dans le moule, lisser le dessus.

3 Oeuf

Cuire de 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre.

5 ml Extrait de vanille
(1 c. à thé)

Glaçage :

Dans un bol résistant à la chaleur, au-dessus d'eau frémissante, faire fondre le chocolat avec le lait, le whisky, le sirop de maïs et le sucre jusqu'à homogénéité.

500 ml Farine tout usage
(2 tasses)

Laisser refroidir légèrement.

7 ml Bicarbonate de soude
(1 1/2 c. à thé)

Étendre uniformément sur le dessus du gâteau.

Garniture:

Parsemer les morceaux de chocolat et de pacanes sur le gâteau.

2 ml Sel
(1/2 c. à thé)

Source : Hershey Canada

Glaçage :

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.

250 ml Morceaux de chocolat noir 70% cacao
(1 tasse) Inspirations chipits Hershey's

80 ml Lait
(1/3 tasse)

30 mL Whisky
(2 c. à soupe)

15 ml Sirop de maïs
(1 c. à soupe)

15 ml Sucre granulé
(1 c. à soupe)

Garniture :

60 ml Morceaux de chocolat noir 70% cacao
(1/4 tasse) Inspirations chipits de Hershey's

60 ml Pacanes grillées, hachées
(1/4 tasse)

