

Layer cake chocolat-cacahuète

Préparation : 45 min

Cuisson : 30 min

Repos : 1 heure

Quantité : 10 personnes

Ingédients

Pour le gâteau au chocolat :

- 300 g de farine
- 120 g de sucre
- 40 cl de lait (végétal!)
- 4 cl d'huile
- 80 g de chocolat
- 50 g de cacao en poudre
- 1 sachet de levure chimique

Pour la crème à la cacahuète :

- 20 g de fécule de maïs
- 70 + 20 g de sucre
- 20 cl de lait à la vanille (végétal!)
- 60 g de margarine (végétale!)
- 180 g de beurre de cacahuètes
- 90 g de yaourt au soja nature (végétal!)
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 1 cuillère à café de sucre vanillé

Préparation

La veille, laisser le yaourt s'égoutter pendant au moins 10 heures au frais.

Pour le gâteau au chocolat :

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le chocolat avec l'huile.

Mélanger la farine, la levure, le sucre et le cacao en poudre.

Ajouter le lait.

Ajouter le chocolat fondu.

Faire cuire pendant 30 min.

Laisser refroidir.

Pour la crème à la cacahuète :

Faire chauffer le lait à la vanille avec 20 g de sucre et le sucre vanillé.

Ajouter la fécule de maïs.
Chauffer doucement jusqu'à ce que le mélange épaississe.
Ajouter la vanille liquide.
Recouvrir d'un film alimentaire et laisser refroidir.
Mixer le beurre de cacahuètes, les 70 g de sucre restants et le yaourt.
Ajouter la margarine petit à petit.
Laisser reposer au frais pendant une heure.

Quand le gâteau est froid, couper le en deux (à l'horizontal) et enlever le dessus arrondi.
Sur une moitié de gâteau, répartir les deux tiers de la crème.
Recouvrir de l'autre moitié de gâteau.
Répartir le reste de la crème à la poche à douille.
Couper les restes du gâteau à l'emporte-pièce pour décorer le gâteau.

Catégorie : Gâteaux & Cakes

Samedi 11 avril 2020

mimmydou.fr