

GÂTEAU AU CHOCOLAT EN DAMIER

Ingrédients:

Double gâteau au chocolat:

3 tasses d'huile d'olive

8 carrés de chocolat noir

4 cuillères à soupe d'extrait de vanille

5 $\frac{1}{3}$ tasse de farine

2 cuillères à thé de bicarbonate de soude

4 cuillères à thé de sel de mer

4 tasse de sucre granulé

12 œufs

Ganache au chocolat:

6 carrés de chocolat noir, couper en morceaux

3 onces (0,375 tasse) d'huile d'olive

Fleur de chocolat:

Chocolat noir

Un carton d'œufs

Un film alimentaire



Instructions:

1. Préchauffer le four à 325°F. Graisser quatre 9 x 11/2 pouces de moules à gâteau avec un peu d'huile d'olive et mettre de côté.
2. Dans un grand bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Dans un autre bol, battre le sucre, l'huile d'olive et les œufs.
3. Incorporer lentement le mélange de farine jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Après avoir bien combiné la pâte, divisez la pâte en deux bols.
4. Faire fondre le chocolat noir et pliez 80% du chocolat noir dans l'un des bols à pâte et 20% dans l'autre. Vous devriez avoir deux nuances différentes de pâte au chocolat.
5. Placer la bague de division de la pâte dans le moule de gâteau. Verser la pâte de couleur plus foncée dans les parties extérieure et centrale et la pâte de couleur plus claire dans la partie milieu. Remplir les sections au milieu. Placer l'anneau dans le deuxième moule de gâteau et répéter l'étape 5. Ce sont des couches haut et bas de votre gâteau en damier.
6. Pour le troisième moule de gâteau, verser la pâte de couleur plus claire dans les parties extérieure et centrale et la pâte de couleur plus foncée dans la partie milieu. Remplir les sections au milieu. Placer l'anneau dans le quatrième moule de gâteau et répéter l'étape 7. Ce sont des couches milieu de votre gâteau en damier.
7. Cuire au four pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à un cure-dent inséré au centre de gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule 10 minutes. Refroidir les gâteaux complètement pour 10 minutes.
8. Pour faire la ganache, faire fondre le chocolat noir dans un casserole bain-marie. Retirer du feu et laisser reposer pour 5 minutes. Verser l'huile d'olive et remuer. Laisser reposer à la température ambiante.

9. Pour créer votre fleur en chocolat, envelopper un carton d'oeufs froids dans un film alimentaire. Faire fondre le chocolat noir dans un petit bol. Tremper chaque oeuf au milieu dans le chocolat noir. Laisser le chocolat refroidir dans le carton d'oeufs pendant 15 minutes au réfrigérateur.

10. Dans une garniture de cupcake, placer vos pétales de chocolat les uns après les autres selon un motif circulaire, chaque rotation se rapprochant du milieu pour former une fleur de chocolat. Faire 12-16 fleurs et placez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

11. Couper le haut de vos gâteaux de manière à ce qu'ils soient tous de taille égale et empiler les gâteaux en conséquence sur une plaque à pâtisserie jusqu'à ce que vous ayez un gâteau à 4 couches. Prendre un couteau d'office et trancher autour du gâteau en rasant le bord extérieur, juste pour que les couches soient alignées les unes contre les autres.

12. Placer le gâteau sur un moule, verser la ganache sur les gâteaux et bien enrober le gâteau entier. Laisser reposer avant de transférer les gâteaux sur un plat ou un support de gâteaux de choix.

13. Couper une pièce de gâteau et placer le fleur de chocolat sur le dessus pour servir.

J'ai choisi la recette de ma mère car elle me faisait tout le temps ce gâteau quand j'étais petite et chaque fois que je mangeais ce gâteau, ça me rendait heureuse. Aussi, quand j'étais 5 ans, j'ai aidé ma mère à faire ce gâteau pour le 60e anniversaire de mes grands-parents et cela m'a fait plaisir de voir des sourires sur les visages des personnes. J'ai pris la recette de ma mère et changé le gâteau vanille qui était la couche au milieu à un gâteau au chocolat plus léger pour rendre ce gâteau tout en chocolat.