

RED VELVET

Ingrédients pour 10 personnes:

240 g de farine
20 g de cacao amer
1 sachet de levure chimique
½ cuillère à café de sel
120 g de beurre doux en pommade
300 de sucre en poudre
2 gros œufs
2 cuill à café d'extrait de vanille
240 ml de lait + 1 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre blanc
Colorant rouge (optionnel)

1 – Mélanger la farine tamisé , le cacao, la levure et le sel dans un saladier.
Faire chauffer le lait avec le citron (il va cailler)

2- Beurrer et fariner votre moule ou encore mieux utiliser la bombe antiadhésive

2 - Dans le bol d'un mixeur, travailler le beurre à grande vitesse puis mettre le sucre petit a petit jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
Incorporer les œufs un à un puis la vanille sans cesser de battre la pâte à vitesse moyenne.

3 – Verser un peu de préparation du 1^{er} saladier puis du lait tiède en alternant jusqu'à épuisement, puis rajouter le colorant tout en continuant de mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène et crémeux .

4 – Verser votre pâte dans le moule et enfourner à 180 °
Surveiller la cuisson, la pointe du couteau doit ressortir sèche, le temps est variable suivant la hauteur du moule (compter 60 mn pour un moule rond de 20 cm de diamètre et 7 cm de haut)

5 – Démouler après quelques instants et laisser refroidir sur une grille avant de couper en 2 et de garnir de ganache chocolat. (200g de chocolat fondu mélanger avec 20 cl de crème liquide chaude)

6 – Recouvrir le gâteau de ganache chocolat à la spatule pour égaliser la surface et faire adhérer la pâte à sucre.

Il n'y a plus qu'à décorer avec de la pâte à sucre et beaucoup de passion