

COMMENT QU'IL FAUT S'Y PRENDRE

Le gâteau: Tamisez la farine, le cacao, la levure et le sel dans un saladier.

Dans un autre saladier (oui, ça fait un saladier de plus à laver), fouettez le sucre avec le beurre fondu et les œufs jusqu'à ce que le mélange mousse. Allez-y au fouet à la main histoire de gagner quelques calories vu la centaine de calories qu'il doit y avoir dans une bouchée de ce gâteau.

Incorporez le lait et le café. Vous obtenez une pâte très liquide. Pas de panique.

Versez la moitié du mélange farine dans ce liquide et tournez au fouet jusqu'à ce que tout soit bien incorporé. Faites alors de même avec le restant de farine. Plus vous fouettez, plus vous pourrez manger de gâteau sans trop culpabiliser.

Verser la pâte dans deux moules ronds farinés et beurrés. Faites cuire pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 160°C (je sais, j'aurais pu vous dire plus tôt de préchauffer votre four).

A la sortie du four, démoulez. Attention, les deux gâteaux sont très moelleux, mais se cassent facilement. Je vous préviens pour que vous évitiez d'avoir envie de vous jeter par la fenêtre si le gâteau se casse.

Le frosting: fouettez le beurre mou (pas fondu) avec le chocolat (fondu, au micro-onde).

Placez un premier gâteau sur un plat (plat de service, sinon, sur un rond en carton) et badigeonnez-le de frosting. Posez le deuxième gâteau dessus, sortez votre truelle de maçon du dimanche, et étalez le reste de frosting.

Placez au frigo un moment, mais pas trop longtemps, sinon, le frosting se transforme en une couche de beurre trop dur. Si vous comptez servir ce gâteau à des invités, n'oubliez pas de le sortir un peu à l'avance. Si il est tout pour vous, sortez le aussi un peu avant, regardez le le temps qu'il se «réchauffe»: ça vous laissera le temps de réfléchir à si vous voulez vraiment manger une part de ce nid à calories.

Et, ne venez pas vous plaindre si vous ne rentrez plus dans vos pantalons....



Recette originale sur le blog <http://delicatessen.typepad.fr/>

LES FICHES RECETTES DE LA FLEMMARDE

DEVIL'S FOOD CAKE



Pour les vraies
amoureuses de
chocolat...

INGRÉDIENTS

210G DE FARINE TAMISÉE
2 CC DE LEVURE CHIMIQUE
1/2 CC DE SEL
9 CS DE CACAO AMER
270G DE SUCRE
2 OEUFS
120G DE BEURRE
120ML DE LAIT
120ML DE CAFÉ

POUR LE FROSTING:
280G DE CHOCOLAT NOIR
ET 180G DE BEURRE

TEMPS DE PRÉPARATION

15 MINUTES + 5 POUR LE FROSTING

CUISSON

25 MINUTES

NIVEAU

FACILE