

Gâteau chiffon au chocolat

Ingrédients

7 œufs séparés
½ cuil. à thé de café instantané
½ tasse de cacao
¾ tasse eau bouillante
1 ¾ tasse de farine
1 ¾ tasse de sucre
2 cuil. à thé de poudre à pâte
1 ½ cuil. à thé de soda
1 cuil. à thé de sel
½ tasse d'huile
1 cuil. à thé de vanille

Préparation

- Mélanger le café et l'eau et laisser refroidir
- Battre les blancs d'œufs en neige jusqu'à formation de pics durs et réserver
- Tamiser ensemble cacao, farine, poudre à pâte, soda et le sel
- Creuser une fontaine, y verser l'huile, les jaunes d'œufs, la vanille et le café dilué
- Battre jusqu'à consistance lisse
- Incorporer délicatement en pliant les blancs d'œufs en neige dans le mélange au chocolat
- Verser dans un moule à anneau de 10 pouces non graissé
- Cuire environ 1h10 à 350 F°
- Refroidir le gâteau sur une grille avant de le démouler

Bon appétit !

Gâteau éponge roulé

Ingrédients

6 œufs
1 tasse de sucre
¾ tasse de farine
2 cuil. à table comble de farine ou de cacao (dépendamment si on veut un gâteau blanc ou au chocolat)
2 cuil. à thé de poudre à pâte
Une pincée de sel

PRÉPARATION

- Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une belle mousse jaune pâle
- Tamiser ensemble farine, + 2 c à table de farine ou de cacao, la poudre, à pâte et le sel
- Mélanger délicatement les deux mélanges
- Verser dans une plaque à gâteau roulé garni de parchemin et graissé
- Cuire au four à 350 f durant 20-25 min
- À la sortie du four, renverser la tôle sur un linge à vaisselle sec
- Enlever délicatement le papier parchemin, rouler le gâteau à l'aide de la serviette
- Laisser refroidir le gâteau enroulé ainsi avec la serviette
- Une fois bien refroidi dérouler délicatement
- Garnir à votre goût et rouler à nouveau

Note : vous pourriez cuire le gâteau dans un moule rond de 9 po si vous préférez et le glacer une fois refroidi

Bon appétit !

Gâteau des anges au chocolat

Ingrédients

½ tasse de farine
¼ tasse de cacao
¼ de tasse de fécule de maïs
¾ tasse de sucre
12 blancs d'œufs
1 ¼ cuil. à thé de crème de tartre
¼ cuil. à thé de sel
¾ tasse de sucre
½ cuil. à thé de vanille

Préparation

- Tamiser ensemble farine, cacao, et le premier 3/4t de sucre
- Mettre dans le bol du malaxeur, les blancs d'œufs, les saupoudrer de la crème de tartre et du sel et monter en neige mais non sèche
- Ajouter graduellement, tout en fouettant, les autres ¾ tasse de sucre et la vanille
- Continuer à fouetter jusqu'à ce que la neige forme des pics et y incorporer à la main le mélange de farine et très peu à la fois
- Verser soigneusement dans un moule tubulaire de 10 po non graissé
- Mettre au four à 375 F° pendant environ 25 à 30 minutes (grille placée au centre bas) ou jusqu'à ce que le dessus reprenne sa forme au toucher du doigt
- Renverser le gâteau sur un goulot à sa sortie du four
- Le gâteau doit complètement refroidir ainsi
- Détacher le gâteau des parois du moule et démouler

Note : Si vous préférez un gâteau blanc remplacez tout simplement le ¼ t de cacao par ¼ t de farine.

Bon appétit !