

Gâteau magique à la vanille caramélisé (1 seule préparation pour 3 couches différentes !)



Voici une recette qui a fait le tour de la blogosphère: le gâteau magique ! Parfois avec des déclinaisons ce gâteau est resté sur la même base, 1 seule préparation pour 3 couches différentes ! Je pense qu'il a vite fait sa place sur les blogs par l'étonnement des gens qu'avec qu'une seule préparation un gâteau peut avoir 3 textures différentes. Enfin bref, ce gâteau est vraiment très bon, il a été beaucoup apprécié. Pour ma part, j'y ai ajouté du caramel avant de l'enfourner, le caramel avec la vanille s'associent très bien et ça donne un petit goût en plus. Ah et puis bien évidemment j'ai repris la belle recette de Valérie du blog "[Marcia' Tack](#)".

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

4 oeufs

150g de sucre en poudre

1c. à soupe d'eau

125g de beurre fondu

115g de farine

500ml de lait tiède

1/2c. à café de graines de vanille

Sauce caramel

Préparation:

Préchauffez le four à 160°C (th.4).

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs, puis montez les blancs en neige bien ferme et réservez.

A l'aide d'un batteur électrique, mélangez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez le beurre fondu, les graines de vanille ainsi que la farine tamisée en la versant petit à petit.

Incorporez enfin le lait et l'eau (toujours à l'aide du batteur).

Pour finir, versez les blancs en neige dans la préparation. A l'aide d'un fouet cassez-les grossièrement en morceaux de la taille d'une noisette au maximum.

La pâte obtenue est aussi liquide qu'une pâte à crêpe.

Versez la préparation dans un moule rond ou carré beurré et fariné. Versez du caramel liquide en mince filet et délicatement de sorte à ce qu'il ne tombe pas au fond (vous en mettez autant que vous voulez). Enfournez pour 1H-1H10, jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Laissez refroidir puis mettez au réfrigérateur pour au moins 4H.

Démoulez le gâteau en passant un couteau le long des parois du moule, il accroche un peu c'est normal.

Saupoudrez de sucre glace et servez.