

Layer cake au chocolat noir et à la fraise



Pour ceux qui ont et qui me suivent sur [Instagram](#), vous aviez du voir ce fameux layer cake que j'ai réalisé il y a un petit temps maintenant. Un layer cake que j'avais bien pensé et qui au final était vraiment comme je l'imaginai. Un layer cake qui mêle le chocolat noir à la fraise. Je suis vraiment contente car pour la première fois j'ai réussi ma crème au beurre meringuée ! A chaque fois ma meringue n'est pas assez refroidir et le beurre fond et là...CATASTROPHE ! Mais cette fois-ci j'ai trouvé une technique pour la réussir à tous les coups ! J'ai monté ma meringue suisse et je les entreposer au frais jusqu'à ce qu'elle soit complètement froide, ensuite, je la fouette de nouveau et j'y incorpore le beurre ! Au final ce gâteau a beaucoup plus (moi je n'en ai pas mangé donc !), les invités et ma famille ont beaucoup aimé cette alliance du chocolat et de la fraise.

Pour 8 à 10 personnes

Ingrédients:

Pour les trois génoises au chocolat:

50g de beurre

160g de farine

50g de cacao en poudre

1c. à café de levure chimique

1c. à café de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

210g de sucre

1 gros oeuf

150ml de lait

100ml d'eau bouillante

Pour la crème chocolat noir-fraise:

1 yaourt à la fraise avec des morceaux

200g de chocolat noir

Pour la crème au beurre meringuée:

3 blancs d'oeufs

95g de sucre

170g de beurre

2 pointes de couteau de colorant alimentaire rouge fraise

Pour le nappage au chocolat:

35g de beurre

75g de chocolat noir

Pour la décoration:

Sucres roses

Petites billes colorées

Préparation:

Préparez la décoration:

Cassez le chocolat noir et mettez-le dans un saladier.

Faites-le fondre entre 50sec et 1min. Lissez avec une spatule et versez le chocolat fondu sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé en l'étalant pour avoir une fine couche de chocolat.

Saupoudrez dessus du sucre rose et des billes colorées et entreposez au frais jusqu'à ce que le chocolat ait durci.

Cassez délicatement le chocolat en morceaux. Réservez dans une boîte au frais.

Préparez les trois au chocolat:

Tapissez de papier sulfurisé l'intérieur de trois moules à manqué de 15-16cm de diamètre ou utilisez le même moule plusieurs fois. Beurrez légèrement aussi les bords du ou des moules.

Préchauffez le four à 175°C.

Faites fondre le beurre, puis laissez-le refroidir.

Dans un bol, mélangez la farine, le cacao, la levure chimique et le bicarbonate de soude. Ajoutez les autres ingrédients ainsi que le beurre fondu et fouettez de nouveau afin d'obtenir une pâte homogène.

Répartissez équitablement la pâte entre les trois moules et enfournez pour 22min.

A la sortie du four, laissez légèrement refroidir avant de démouler sur une grille et de laisser complètement refroidir.

Préparez la crème chocolat noir-fraise:

Cassez le chocolat en morceaux et placez-le dans un saladier.

Faites-le fondre au four à micro-ondes environ 1min. Mélangez avec une spatule de façon à lisser. Ajoutez le yaourt à la fraise et mélangez de nouveau pour homogénéiser.

Laissez refroidir à température ambiante.

Préparez la crème au beurre meringuée:

Faites chauffer une casserole d'eau, sans la remplir.

Dans un saladier, mélangez les blancs d'oeufs avec le sucre.

Placez-le saladier sur l'eau chaude et fouettez les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils deviennent blancs et brillants.

Retirez le saladier de la casserole et continuez de fouetter jusqu'à ce que la meringue double de volume et qu'elle soit bien ferme.

Entreposez au frais jusqu'à ce que la meringue soit complètement froide.

Fouettez de nouveau la meringue en y ajoutant le beurre coupé en morceaux. Si vous voyez que la meringue et le beurre se séparent, entreposez le saladier au congélateur pour 5 à 10min et fouettez de nouveau jusqu'à ce que la crème au beurre soit bien homogène.

Ajoutez le colorant et fouettez de nouveau.

Préparez l'assemblage:

Placez la première génoise au chocolat sur un plat à gâteau. Etalez par-dessus la moitié de la crème au chocolat noir-fraise. Répétez ainsi l'opération avec la deuxième génoise. Placez la dernière par-dessus, côté coupé vers le bas.

Couvrez tout le gâteau de crème au beurre meringué de façon à ce que le gâteau soit bien lisse et tout rose.

Préparez le nappage:

Faites fondre le chocolat haché avec le beurre au four à micro-ondes. Mélangez bien pour lisser.

Versez le nappage sur le tour du gâteau en le laissant couler sur les côtés.

Enfoncez délicatement les morceaux de chocolat de la décoration au centre du gâteau.

Entreposez au frais jusqu'au moment de servir.