THE J.M. SMUCKER Co

Torte aux fraises et au chocolat

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
35 mins	40 mins	12	N/A

Ingredients

- **Gâteau :**
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 2 tasses (500 mL) de sucre
- 3/4 tasse (175 mL) de cacao en poudre
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de poudre à pâte
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 2 de lait
- 1 tasse (250 mL) de lait
- 1/2 tasse (125 mL) d'huile de canola ou végétale
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 1 tasse (250 mL) d'eau bouillante
- **Garniture :**
- 2 tasses (500 mL) de crème à fouetter (35%)
- 1/4 tasse (50 mL) de sucre à glacer, tamisé
- 1 tasse (250 mL) de grains de chocolat mi-sucré **Smucker's®**
- **Glaçage :**
- 1 1/2 tasse (375 mL) de grains de chocolat mi-sucré
- 3/4 tasse (175 mL) de crème sure
- fraises fraîches, facultatif
- copeaux de chocolat, facultatif

Directions

Step 2:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser et fariner deux moules à gâteaux ronds de 9 po (23 cm).

Step 3:

Tamiser les 6 premiers ingrédients ensemble dans un grand bol. Ajouter les œufs, le lait, l'huile et la vanille. Battre 2 minutes au batteur électrique, à vitesse moyenne. Incorporer l'eau bouillante en battant jusqu'à homogénéité. La pâte sera claire. Verser dans les moules préparés.

Step 4:

Faire cuire au centre du four préchauffé de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 10 minutes dans les moules sur une grille puis, démouler et laisser refroidir complètement. Couper chaque gâteau en deux horizontalement pour obtenir 4 étages.

Step 6:

Battre la crème à fouetter et le sucre glace ensemble jusqu'à la formation de pics fermes.

Step 8:

Dans une petite casserole sur feu doux, faire fondre les grains de chocolat (ou 2 minutes au micro-ondes). Remuer jusqu'à homogénéité. Incorporer la crème sure.

Step 10:

Déposer la moitié d’un étage de gâteau, la surface coupée vers le haut, dans une assiette de service. Étaler ⅓ tasse (75 ml) de confiture et ⅓ tasse (75 ml) de crème sur le dessus. Répéter pour les 3 autres étages. Glacer le dessus et les côtés du gâteau. Décorer de fraises fraîches et de copeaux de chocolat, si désiré. Réfrigérer jusqu’au moment de servir ou au moins 30 minutes.

On peut remplacer la confiture de fraises et les fraises fraîches par de la confiture de framboises et des framboises fraîches.

Images

