THE J.M. SMUCKER Co

Torte cappuccino au chocolat

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

Ingredients

- **Gâteau :**
- 2/3 tasse (150 mL) de noisettes grillées, moulues
- 1/4 tasse (50 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 4 c. à thé (20 mL) de café instantané en cristaux **Folgers®**
- 1 tasse (250 mL) de beurre
- 3/4 tasse (175 mL) de grains de chocolat au lait
- 1/3 tasse (75 mL) de grains de chocolat mi-sucré
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre
- 4 œufs
- **Nappage :**
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre
- 3/4 tasse (175 mL) de grains de chocolat mi-sucré
- 2 c. à table (30 mL) de crème à fouetter (35 %) ou de crème légère (10 %)

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à gâteau rond de 9 po (23 cm) et tapisser le fond du moule de papier parchemin.

Step 2:

Gâteau : mélanger les noix, la farine et le café en cristaux. Réserver.

Step 3:

Faire fondre le beurre et les grains de chocolat dans une grande casserole à feu doux ou au micro-ondes dans un grand bol en mélangeant avec un fouet jusqu'à homogénéité. Laisser refroidir 15 minutes; transférer dans un bol à mélanger et incorporer le sucre en remuant. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien. Incorporer le mélange de farine. Bien mélanger. Étendre dans le moule préparé.

Step 4:

Faire cuire sur la grille du centre du four préchauffé de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit pris au milieu. Laisser refroidir 10 minutes, démouler et laisser refroidir complètement. Bien envelopper et réfrigérer jusqu'au lendemain ou jusqu'à une semaine.

Step 5:

Nappage : faire fondre le beurre et les grains de chocolat dans une petite casserole à feu doux en brassant jusqu'à ce que le tout soit fondu et lisse. Retirer du feu. Ajouter la crème et bien mélanger. Laisser refroidir jusqu'à ce que la consistance soit parfaite pour l'étendre. Placer le gâteau sur une grille au-dessus d'un papier ciré. Verser le nappage sur le gâteau en le laissant couler sur les côtés pour bien couvrir. Laisser refroidir pour que le nappage prenne.

Servir avec des framboises fraîches ou du sorbet aux framboises.

Images

