



1H40
(TEMPS DE REPOS : 1H30)



55 MIN



10 À 12 PARTS

Gâteau fêtes des mères chocolat fraise

Ingrédients :

Pour le gâteau :

- 150 g de chocolat noir
- 140 g de beurre
- 5 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Pour l'imbibage :

- 200 g de fraises fraîches
- 100 ml d'eau
- 80 g de sucre

Pour la crème et les finitions :

- 500g de confiture de fraises (70g pour la crème)
- 100 g de sucre glace
- 250g de fromage type philadelphia
- 110g beurre mou
- 1 càc d'extrait de vanille
- 200g de fraises coupées en petits morceaux
- 6 fraises pour la décoration

Instructions

- Commence par réaliser le gâteau au chocolat :
- Préchauffe le four à 165°.
- Fais fondre le chocolat et le beurre au micro-onde ou au bain-marie.
- À l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique, fouette les œufs avec le sucre pendant 10 minutes : Ton mélange doit s'éclaircir et tripler de volume.
- Ajoute la farine et la levure en fouettant délicatement.
- Verse le mélange chocolat/beurre fondu et incorpore-le de la même façon jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Verse la pâte dans un moule beurré de 15 cm de diamètre.
- Enfourne pendant 55 minutes.
- Tu peux vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, plante-le au centre de ton gâteau : ta lame doit ressortir sèche.
- À la sortie du four, démoule le moelleux au chocolat et dépose-le sur une grille pour le laisser complètement refroidir



- Prépare le sirop d'imbibage : coupe les fraises en morceaux puis mets-les dans une casserole avec l'eau et le sucre.
- Fais chauffer pendant 10 minutes jusqu'à ce que les fraises compotent.
- Mixe puis filtre pour obtenir un sirop bien lisse.
- Laisse refroidir.
- Prépare ensuite la crème : fouette le beurre mou avec le fromage type Philadelphia et le sucre glace jusqu'à obtenir une texture bien crémeuse.
- Ajoute l'extrait de vanille et 70 g de confiture de fraises, puis mélange jusqu'à obtenir une crème homogène.
- Coupe ton gâteau refroidi en 3 ou 4 étages.
- Imbibe généreusement chaque couche avec le sirop de fraise.
- Sur une première coupe de gâteau, réalise un boudin de crème puis, remplis de centre avec de la confiture de fraises et des fraises coupées en petits morceaux.
- Répète l'opération pour chaque étage.
- Recouvre entièrement le gâteau avec le reste de crème, en lissant ou en laissant un effet plus brut selon le style que tu veux.
- Termine en ajoutant des fraises fraîches sur le dessus et sur les côtés.
- Place au frais au moins 1 heure avant de servir pour que le gâteau se tienne bien et que les saveurs se développent.

Conservation :

Le gâteau chocolat fraise se conserve au frais dans un boîtier hermétique jusqu'à 3 jours.