



Layer Cake Chocolat, orange et Cointreau

Informations nutritionnelles

Préparation 3 heures

Cuisson 1heure - 150°C

Résultat 8/10 personnes

Energie	283,8 kcal
Gucides	30 g
dont Sucres	20,2 g
Lipides	17,3 g
dont AGS	9,1 g

Les Ingrédients

- 140g de farine
- 5g de levure chimique
- 80g + 30g de sucre
- 3 œufs
- 45g d'huile de tournesol
- 70g de lait
- De la vanille en poudre
- 1g de sel
- Zestes de 3 oranges

- 240g de chocolat noir
- 200 + 150g de crème liquide entière
- 4 bouchons de Cointreau

- De l'eau et du Cointreau

- 150g de crème liquide
- De la vanille en poudre
- 30g de sucre

Le chiffon-cake: Mélanger la farine, la levure, le sel, le sucre (80g), la vanille en poudre, et les zestes d'orange. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre restant. Mélanger les jaunes d'œufs, l'huile et le lait. Incorporer la préparation humide dans les ingrédients secs et mélanger. Puis ajouter délicatement les blancs en neige. Mettre dans un moule haut et cuire 1heure à 150°C

La ganache chocolat noir et Cointreau : Faire chauffer 200g de crème liquide et les ajouter en trois fois sur le chocolat jusqu'à obtenir une belle ganache bien lisse. Ajouter le Cointreau, mélanger et laisser refroidir. Ajouter ensuite le reste de crème liquide froide et laisser au frais pendant 2 heures.
Monter la ganache au fouet. Réserver.

La crème chantilly : Monter la crème liquide en chantilly et serrer avec le sucre. Ajouter la vanille et réserver.

Le dressage : Découper le cake en trois disques égaux. Préparer un sirop en diluant du Cointreau dans un peu d'eau. Imbiber les disques à l'aide d'un pinceau avec ce sirop. Etaler une couche de ganache sur un premier disque. Répéter l'opération avec un second disque et déposer le dernier disque sur le dessus du gâteau. Recouvrir le gâteau de ganache. Pocher la chantilly sur le dessus du gâteau et décorer selon vos goûts.