THE J.M. SMUCKER Co

Torte aux cerises et chocolat blanc

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
45 mins	30 mins	16	N/A

Ingredients

- 2 1/2 tasses (625 mL) de farine tout usage **Robin Hood®**
- 1 1/4 tasse (300 mL) de sucre
- 3/4 c. à thé (4 mL) de sel
- 1/2 c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude
- 1 tasse (250 mL) de babeurre
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 6 oz (170 g) de chocolat blanc, fondu et refroidi
- 4 blancs d'œufs
- 1 c. à thé (5 mL) de vanille
- **Glaçage**
- 8 oz (225 g) de chocolat blanc, fondu et refroidi
- 12 oz (336 g) de fromage à la crème, ramolli
- 3/4 tasse (175 mL) de beurre, ramolli
- 1 c. à thé (5 mL) de vanille
- 3 tasses (750 mL) de sucre glace
- 2 tasses (500 mL) de tartinade de fruits aux cerises **Double Fruit®**

  Double Fruit® tartinade de cerises Régulière

- 3/4 tasse (175 mL) d'amandes, tranchées

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Vaporiser le fond de 2 moules ronds de 9 po (22,5 cm) d'aérosol de cuisson antiadhésif et les tapisser de papier parchemin.

Step 2:

Combiner la farine, le sucre, le sel et le bicarbonate de soude dans un grand bol. Ajouter le babeurre et le beurre et battre à faible vitesse jusqu'à ce que les ingrédients secs soient à peine humectés. Incorporer le chocolat blanc fondu.

Step 3:

Battre les blancs d'œufs dans un autre bol jusqu'à formation de pics fermes. Incorporer la pâte aux blancs d'œufs en pliant et étendre le mélange également dans les moules préparés. Taper les moules sur le comptoir afin d'enlever les bulles d'air.

Step 4:

Faire cuire au four de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille pendant 15 minutes avant de démouler et de laisser refroidir complètement.

Step 5:

Glaçage : battre le chocolat blanc et le fromage à la crème jusqu'à homogénéité. Ajouter le beurre et la vanille et bien mélanger. Ajouter le sucre glace et battre jusqu'à ce que ce soit lisse et mousseux.

Step 6:

Assemblage : trancher chaque gâteau en deux afin d'obtenir 4 gâteaux. Déposer 1 gâteau sur une assiette de service. Étendre 1/2 tasse (125 ml) de glaçage et ensuite 1/2 tasse (125 ml) de tartinade de fruits. Répéter avec les autres étages. Glacer le gâteau avec le reste de glaçage et le garnir d'amandes tranchées.

Images

