

Gâteau au nutella, au rhum et aux raisins secs et crème au mascarpone et au rhum (Desserts)



Préparation

Prendre une tasse et y faire tremper les raisins dans l'eau chaude et le rhum. Tamiser la farine, le cacao et la levure dans un bol et bien mélanger. Dans un autre bol, mélanger les deux types de sucre, le beurre coupé en petits dés et le Nutella préalablement chauffé au bain-marie, verser le tout dans une casserole et réchauffer à feu doux jusqu'à ce que tous les ingrédients soient complètement fondus et mélangés. Retirer du feu et ajouter les raisins secs avec le mélange d'eau et de rhum. Verser dans un robot culinaire, puis battre légèrement les oeufs et les ajouter au reste en mélangeant constamment. Ajouter progressivement le mélange de farine et de cacao, en mélangeant à vitesse basse. Préchauffer le four à 180°C, beurrer un moule rond et le recouvrir de papier sulfurisé. Verser le mélange dans le moule et faire cuire pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'il soit cuit (dans le doute, vérifier avec un cure-dents). Pour préparer la crème, battre vigoureusement le mascarpone, ajouter le rhum et le sucre glace et continuer à battre jusqu'à ce que la crème soit mousseuse et assez ferme. Saupoudrer le gâteau de sucre glace et servir chaque tranche avec un peu de crème au mascarpone.

Conseils

Pour rendre ce gâteau encore plus savoureux, vous pouvez décorer le gâteau avec du sucre glace. Mais n'oubliez pas de n'ajouter le sucre glace que lorsque le gâteau a refroidi, sinon le sucre sera absorbé.

Anecdotes

Les raisins secs sont des raisins qui ont été desséchés, c'est un processus que l'on effectue depuis la nuit des temps et qui permet de conserver les fruits pendant de longues périodes et de les manger hors saison. Les raisins secs ont une peau délicate et une saveur riche, mais ils contiennent une grande quantité de sucre, donc il faut en manger avec modération! On les utilise souvent dans des recettes de gâteaux, de biscuits ou encore de panettone.

Information

Préparation 30 minutes

Temps total 60 minutes

Pour X Pour 6 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Eau 60 millilitres (Chaude)

Rhum (2 cuillères à soupe de rhum sombre)

Raisins secs 40 grammes

Farine 00 italienne 200 grammes

Sucre 150 grammes

Sucre roux 50 grammes

Beurre 200 grammes

Nutella 100 grammes

Oeufs 2 unités

Mascarpone 250 grammes

Sucre glace (5 cuillères à soupe de sucre glace)

Rhum (2-3 cuillères à soupe de rhum)

Levure chimique (un sachet de levure)

Cacao en poudre non sucré 40

grammes (En poudre)