



Gâteau Aux Cerises

Vişneli Pasta



Pour le gâteau;
2 œufs
1 tasse de sucre granulé
1,5 tasses de farine
1 café tasse d'huile végétale
1 café tasse de yaourt
2 cuillères à soupe de cacao
1 paquet de vanille
1 cuillère à café de poudre à pâte
Pour la crème ;
3 fromage blanc à la taille d'une boîte d'allumettes
½ paquet de crème fouettée
½ verre de lait
5 cuillères à soupe de cacao
Crème de noisette
1 tasse de cerises équeutées
1 cuillère à soupe de cacao
1 petite tasse de thé de pépites de chocolat ou râpé

- # Mettez dans un bol creux, des oeufs et du sucre. Mélangez jusqu'à que le sucre fonde.
- # Rajoutez du yaourt et de l'huile. Mélangez puis rajoutez de la farine, du cacao, de la vanille et de la poudre à pâte.
- # Huilez une moule de gâteau non troué de 18-20 cm. De diamètre. Mettez de la farine légèrement. Versez le mélange dedans.
- # Faites cuire au four préchauffé à 180 degrés pendant 40-45 minutes.
- # Quand le gâteau est cuit, sortez du four. Préparez la crème en attendant que le gâteau refroidi.
- # Mélangez la crème chantilly avec de lait frais. Rajoutez du râpe de fromage blanc mouillé la veille pour que le sel disparait.
- # Rajoutez de la crème de noisette, des pépites ou de la râpe de chocolat. Mélangez l'ensemble.
- # Sortez le gâteau refroidi de la moule puis coupez latéralement du milieu. Mettez le premier morceau sur une surface plate. Mouillez avec le mélange d'eau et d'une cuillère de sucre.
- # Étalez un peu plus de la moitié de la crème sur le gâteau puis mettez les cerises dessus.
- # Couvrez les cerises avec l'autre morceau du gâteau puis mouillez avec l'eau sucrée.
- # Couvrez le gâteau avec la crème qui reste puis décorez la surface avec du chocolat et des cerises.
- # Quand le gâteau est prêt, faites attendre une nuit au réfrigérateur. Servez en faisant des tranches.

N-B; Vous pouvez préparer ce gâteau avec des cerises congelés.