



Gâteau Aux Cerises à La Crème Chantille

Şantili Vişneli Kek



4 œufs
1,5 Tasses sucre granulés
2 tasse d'huile végétale
1 tasse de cerise dénoyauté
1 tasse de jus de cerise
1 tasse de yaourt
2 cuillères à soupe de cacao
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café d'extrait de vanille
3 Tasses de farine
Pour les intervalles ;
½ paquet de crème chantilly en poudre
1 tasse de lait froid
1 tasse de cerise dénoyauté
Pour mouiller ;
1 tasse de jus de cerise

- # Mélangez dans un bol, du sucre et des oeufs jusqu'à que le sucre fonde. Rajoutez de l'huile, du yaourt et du jus de cerise.
- # Puis rajoutez du cacao et mélangez. Rajoutez de la farine, de la levure et de la vanille. Mélangez un petit instant.
- # Enfin rajoutez des cerises, étalez sur toute la pâte.
- # Versez le mélange de gâteau dans le plat de gâteau. Laissez cuire pendant 50 minutes au four à 170 degrés.
- # Quand le gâteau refroidit, coupez le gâteau en transversale du milieu. Pendant ce temps, mélangez le lait et la crème chantilly en poudre.
- # Mouillez le premier étage du gâteau avec 1/2 tasse de jus de cerise, puis étalez de la crème chantilly. Mouillez le deuxième étage avec le jus de cerise qui reste puis étalez la crème.
- # Laissez attendre le gâteau au réfrigérateur pendant 1 nuit puis servez.

N-B: Vous pouvez préparer ce gâteau avec des fraises, des framboises, des cerises et d'autres fruit rouges.