



Couronne de Noël gâteau red velvet

[DESSERTS](#) - [NOËL](#) - [RECETTES](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION :

45 MIN

TEMPS DE CUISSON :

30-35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 145g ($\frac{3}{4}$ t.) de margarine à l'huile d'olive
- 200 g (1 t.) de sucre
- 2 oeufs
- 260 g (2 t.) de farine
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 2 cuillère à soupe de cacao (facultatif)
- 250ml (1 t.) de babeurre
- 1 cuillère à thé de vinaigre blanc
- 1 cuillère à thé de colorant gel rouge
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille ou les graines d'un bâton de vanille
- $\frac{1}{4}$ t. de framboises écrasées

Crémage :

- 1/2 tasse de fromage à la crème, ramolli
- 4 c. à soupe de beurre non salé, ramolli
- 1/2 cuillère à thé d'essence de vanille
- 2 à 2 1/2 tasses de sucre à glacer (au goût)

Garnitures :

- 1 tasse de canneberges congelées, décongelées
- Un peu de sucre blanc
- Flocons dorés comestibles

- Décorations de Noël*
- Facultatif : tartina de pistaches

*Vous pouvez utiliser des branches de sapin naturel ou des branches de romarin. Cependant, il est à noter qu'il y aura transfert de goût dans le crémage.

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F (170°C). Battre la margarine, le sucre et les œufs quelques minutes. Le mélange doit avoir blanchi et gonflé.
2. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients secs.
3. Verser le mélange sec au premier mélange en alternant avec le lait de beurre. Ajouter le vinaigre, la vanille, les framboises et le colorant rouge.
4. Dans un moule de 10 pouces à charnières, préalablement beurrer, verser le mélange.
5. Cuire sur la grille du centre pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent planté au centre en ressorte propre.
6. Laisser refroidir avant de démouler.
7. Dans un moule, fouetter le fromage à la crème, le beurre, l'essence de vanille et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.
8. Préparer une poche à pâtisserie avec une douille étoile de votre choix.
9. Remplir la poche avec le crémage.
10. Découper un rond au centre de votre gâteau pour en faire une forme de couronne.
11. Décorer le dessus du gâteau avec le crémage.
12. Rouler les canneberges dans le sucre et s'en servir pour décorer le gâteau. Finir avec les décorations de Noël choisies.
13. Saupoudrer d'un peu de flocons dorés.
14. Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.