Gâteau, oranges confites et glaçage au Mascarpone

DESSERTS – NOËL – RECETTES – THÉMATIQUES – VÉGÉTARIEN / VÉGANE

NOMBRE DE PORTION : 16-18

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H 30 MIN

TEMPS DE CUISSON :

1H 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Glaçage au Mascarpone

- **500 grammes d’authentique fromage italien Mascarpone**
- 2 tasses de sucre en poudre
- 3 c. thé d’essence de vanille
- 2 tasses (500 ml) de crème 35 % à fouetter
- Zeste de 2 oranges

Gâteaux (3 gâteaux de 9 pouces)

- 1 ½ tasse de beurre non salé, ramolli
- 3 tasses de sucre
- 6 œufs
- 3 c. thé de vanille
- 5 ¼ tasses de farine
- 3 c. table de poudre à pâte
- 1 ½ c. thé de sel
- 2 ¼ de lait

Oranges confites :

- 2 oranges, lavées et coupées en tranches minces
- 2 tasses de sucre
- 2 tasses d’eau

Garniture :

- Chocolats
- Copeaux de chocolat
- Sucre en poudre
- Oranges confites
- Amandes en tranches
- Bleuets ou autres fruits aux choix

Préparation

Gâteaux à la vanille :

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un bol, battre le beurre, le sucre, les œufs et la vanille quelques minutes jusqu’à ce que le tout soit léger et bien incorporer. Approximativement 5 minutes à vitesse moyenne.
3. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
4. Incorporer la farine et le lait en alternance. Ne pas trop brasser.
5. Chemiser (beurrer et enfariner) 3 moules à charnières de 9 pouces. Vous pouvez évidemment, faire les gâteaux un après l’autre si vous n’avez qu’un moule. La préparation sera juste un peu plus longue.
6. Séparer le mélange à gâteau dans les 3 moules.
7. Cuire sur la grille du milieu pendant 30 à 35 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent en ressorte propre.
8. Laisser reposer quelques minutes et laisser reposer sur une grille. Les gâteaux doivent être froids lors du montage pour ne pas faire fondre le glaçage. Vous pouvez donc les préparer la veille et les conserver une fois froids, enveloppés dans une pellicule plastique.

Oranges confites :

- Dans une petite casserole, faire chauffer à feu moyen l’eau et le sucre.
- Faire fondre le sucre complètement.
- Ajouter les tranches d’orange et cuire pendant 20 à 30 minutes à feu doux jusqu’à ce qu’elles soient translucides.
- Faire sécher sur une grille pendant quelques heures pour des oranges plus fermes ou utilisez tout de suite pour un effet plus moelleux.

Glaçage :

- Fouetter le Mascarpone, le sucre en poudre et la vanille.
- Lorsque le mélange sera léger, ajouter la crème fouettée et fouetter quelques minutes. Il faut que le mélange se tienne bien. Attention de ne pas trop fouetter pour ne pas créer des grumeaux.
- Incorporer avec une spatule le zeste d’orange.

Montage :

- Déposer l’un des gâteaux sur une belle assiette. Étendre le 1/3 du glaçage au Mascarpone à la spatule (une maryse) ou pocher, au goût.
- Déposer le deuxième gâteau et procéder de la même façon que le premier étage.
- Glacer le dessus à l’aide d’une spatule (une maryse).
- Décorer au goût avec les oranges confites, les chocolats, des fruits, les amandes et les copeaux de chocolat. Finir en saupoudrant le sucre en poudre.
- Conserver au froid jusqu’au moment de servir !