

Napolitain

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Ingrédients pour 10 personnes

• 1 yaourt nature • 150 g de sucre • 300 g de farine • 4 œufs • 55 g d'huile de tournesol • 1 sachet de levure chimique • 8 càs de cacao amer • 1 càs de vanille liquide
• 250 g de lait concentré non sucré + 50 g de sucre • 300 g de sucre glace (environ) • 4 càs d'eau • vermicelles chocolat

Préparer la base des gâteaux :

1. Dans un saladier, verser le yaourt, le sucre, la farine, l'huile, les œufs et la levure. Bien mélanger. Séparer la préparation en 2 parties égales.
2. Dans l'une d'elles, verser la vanille liquide.
3. Dans l'autre, incorporer 3 càs de cacao. Le mélange va devenir assez épais. Diluer avec quelques càs d'eau tiède (3 ou 4).

Faire cuire les gâteaux :

Allumer le four th6, 180°C.

Beurrer et fariner une plaque à pâtisserie rectangulaire (celle que l'on utilise pour les biscuits roulés). Verser l'une des 2 préparations dans la plaque

et enfourner 10 à 15 minutes. Le biscuit doit être à peine doré. Démouler et laisser refroidir.

Faire cuire de la même façon le biscuit chocolaté. Démouler et laisser refroidir.

Préparer la pâte chocolatée qui va entre les plaques de biscuits :

Mélanger au fouet le lait concentré et le sucre avec 5 càs de cacao.

Préparer le glaçage : Mélanger au fouet le sucre glace et 4 càs d'eau, jusqu'à obtenir une préparation épaisse mais encore liquide. Au besoin rajouter un peu de sucre glace. Réserver.

Montage :

Découper le biscuit vanillé en 2 rectangles de même taille. Découper de la même façon le biscuit chocolaté.

Déposer sur un plat garni de papier sulfurisé, un demi-biscuit au chocolat, recouvrir d'un tiers de pâte chocolatée. Déposer un demi-biscuit vanille, puis recouvrir du deuxième tiers de pâte chocolatée. Déposer de deuxième demi-biscuit chocolat, recouvrir du reste de pâte chocolatée. Déposer le dernier biscuit (demi-vanille). Napper ensuite avec le glaçage au sucre glace en couche épaisse.

Saupoudrer de vermicelle chocolat. Entreposer au frais au moins 1 h pour faire durcir le glaçage.

Sortir le gâteau. À l'aide d'un grand couteau, découper les bordures du gâteau (une fine bande seulement, environ 5 millimètres) pour obtenir des côtés bien nets. Réserver à nouveau au frais et sortir à température ambiante 1 h avant de manger.