

Gâteau au caramel à la vanille et à la noix de coco

Un gâteau danois traditionnel nappé d'une garniture à la noix de coco imprégnée d'éclairs caramels mous à la vanille.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Gâteau:

- 2 tasses de farine tout-usage
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de sel
- 4 œufs, à la température ambiante
- 1 1/4 tasse de sucre granulé
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1/2 tasse de lait entier, à la température ambiante
- 1/3 tasse de beurre, fondu

Garniture de rêve :

- 12 éclairs caramels mous à la vanille Werther's
- 1/3 tasse de beurre
- 3/4 tasse de cassonade tassée
- 3 c. à soupe de lait
- 1 1/2 de noix de coco râpée

Temps de préparation:

10 minutes

Portions: 8 - 10

Méthode

Gâteau:

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser et fariner un moule à charnière de 9 pouces (23 cm); réserver. Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel; réserver.
2. À l'aide d'un malaxeur électrique, battre les œufs et le sucre pendant 5 à 8 minutes ou jusqu'à l'obtention d'un mélange jaune pâle et léger; ajouter la vanille. Incorporer la moitié du mélange de farine. Ajouter le lait, puis incorporer le reste du mélange de farine jusqu'à ce que le tout soit homogène. Incorporer le beurre fondu.
3. Verser dans le moule préparé en raclant les parois du bol; lisser le dessus. Faire cuire au four pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le dessus du gâteau soit pris et soit légèrement doré, et qu'une sonde à gâteau insérée au centre en ressorte avec quelques miettes humides dessus.

Garniture de rêve :

4. Entretemps, faire fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen; incorporer le sucre et le lait. Cuire pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer les éclairs caramels mous à la vanille Werther's. Cuire pendant 1 minute. Incorporer la noix de coco et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit bien enrobée.
5. Retirer le gâteau du four. Augmenter la température du four à 400 °F (200 °C). Étaler la garniture sur le gâteau chaud.
6. Cuire au four pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit dorée et bouillonne et qu'une sonde insérée au centre du gâteau en ressorte propre.

Astuce:

Si vous le souhaitez, servez avec une bonne cuillerée de crème fouettée ou de crème sure.