

Gâteau au maïs soufflé au caramel

Gâteau à la vanille au bon goût de beurre, glaçage au fromage à la crème et maïs soufflé au caramel Werther's décadent : ce gâteau exceptionnel amusant est parfait pour toute célébration.

Ingrédients

Gâteau

- 2 tasses de farine tout-usage
- 2 c. à soupe de poudre à pâte
- ¼ c. à thé de sel
- 1 tasse de beurre, à la température ambiante
- 2 tasses de sucre granulé
- 4 œufs
- ½ c. à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse de lait
- 2 tasses de maïs soufflé au caramel Werther's Original

Glaçage

- 2 pqts de fromage à la crème de style brique, froid
- ½ tasse de beurre non salé, à la température ambiante
- 1 ½ tasse de sucre à glacer, tamisé
- ¼ c. à thé de sel

Caramel

- 24 Crème-Caramels mous Werther's Original, déballés
- 2 c. à soupe de crème à fouetter 35 %
- 2 c. à soupe de beurre, ramolli



www.werthers-original.ca

Méthode

1. Gâteau : Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Beurrer et fariner trois moules à gâteau ronds de 6 pouces (15 cm); réserver. Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel; réserver.
2. À l'aide d'un malaxeur électrique, battre le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère et mousseuse. Incorporer les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Incorporer la vanille.
3. À basse vitesse, ajouter en alternance le mélange de farine en trois parties et le lait en deux parties, en commençant par le mélange de farine et en terminant avec celui-ci et en raclant le bol au besoin entre les ajouts.
4. Verser dans les moules préparés en raclant les parois du bol; lisser le dessus. Cuire au four pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré, et qu'une sonde à gâteau insérée au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir complètement.
5. Glaçage : Entretemps, battre le fromage à la crème jusqu'à consistance légère et mousseuse. Incorporer le beurre. Incorporer le sucre à glacer et le sel jusqu'à homogénéité (si le glaçage est trop mou pour être étendu, le réfrigérer pendant 10 à 15 minutes pour le rendre plus ferme).
6. Démouler soigneusement les gâteaux. À l'aide d'un couteau dentelé, retirer la calotte des gâteaux pour les rendre plats. Déposer un étage de gâteau sur une assiette de service; étendre une généreuse couche de glaçage (⅓ tasse). Répéter avec le reste des étages de gâteau. Étendre le glaçage qui reste sur les côtés du gâteau. Réfrigérer pendant 1 à 2 heures ou jusqu'à ce que le glaçage soit bien refroidi et ait pris.



Cette délicieuse recette contient

maïs soufflé au caramel Werther's Original & Crème-Caramels mous Werther's Original

Temps de préparation

- 35 minutes

Nombre de portions

- 8

7. Caramel : Dans une petite casserole à feu moyen-doux, combiner les caramels, la crème et le beurre. Faire cuire en fouettant pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et onctueux.

8. Verser le caramel en filet sur le gâteau, en en laissant couler sur les côtés. Garnir de maïs soufflé au caramel Werther's Original, en exerçant une légère pression pour le faire adhérer au caramel.

Astuce

Si vous le souhaitez, ajoutez $\frac{1}{3}$ de tasse d'arachides au maïs soufflé au caramel.

**Cette délicieuse recette contient**

maïs soufflé au caramel Werther's Original & Crème-Caramels mous Werther's Original