



UN GÂTEAU FRUITÉ TOUT LÉGER À DÉVORER

DONAUWELLE AUX FRAISES



Le Donauwelle est un traditionnel gâteau marbré allemand que Sallys Welt décline avec des fraises fraîches pour les journées chaudes de l'été. Nous vous proposons une pâtisserie à la texture légère et délicate grâce à la mousse de fromage blanc.

INGRÉDIENTS

Pâte

- » 4 œufs
- » 200 g de sucre
- » 1 pincée de sel
- » 1 c. à c. d'extrait de vanille
- » 200 g d'huile de tournesol
- » 200 g de babeurre
- » 350 g de farine
- » 3 c. à c. de levure chimique

Pâte au chocolat

- » 50 g de cacao
- » 100 g de babeurre
- » 50 g de pépites de chocolat (stables à la cuisson)

Mousse aux fraises

- » 500 g de fromage blanc
- » 80 g de sucre en poudre
- » 1 c. à c. d'extrait de vanille
- » 4 gouttes d'arôme caramel
- » 500 g de crème liquide
- » 10 c. à c. de San-apart
- » 500 g de fraises

Glaçage chocolat

- » 100 g de crème liquide
- » 200 g de chocolat noir

Décoration

- » 200 g de fraises
- » 5 g de nappage neutre en spray



PRÉPARATION

- 01. Préparation:** Préchauffer le four à 170 °C (voûte/sole). Poser un cadre à pâtisserie sur une grille recouverte de papier sulfurisé.
- 02. Pâte:** Fouetter les œufs, le sucre, le sel et l'extrait de vanille pendant 5 à 10 minutes jusqu'à obtenir une mousse onctueuse. Introduire tout doucement l'huile et le babeurre. Tamiser la farine avec la levure chimique et l'incorporer. Verser deux tiers de la pâte dans le cadre à pâtisserie. Mélanger le cacao, le babeurre et les pépites de chocolat, incorporer à la pâte restante. Étaler uniformément la pâte foncée sur la pâte claire et, à l'aide d'une fourchette, faire un mouvement de spirale au travers des deux couches de pâtes pour obtenir un motif marbré. Enfourner pour 30 minutes. Planter la pointe d'un couteau au cœur du gâteau pour savoir s'il est cuit, si oui, le sortir du four et le laisser refroidir dans le cadre à pâtisserie.
- 03. Mousse aux fraises:** Mélanger le fromage blanc, le sucre en poudre, l'extrait de vanille et l'arôme caramel jusqu'à obtenir une mousse homogène. Ajouter doucement la crème liquide, le San-apart et fouetter ensuite pour obtenir une mousse ferme. Équeuter les fraises, les tailler en dés et les incorporer délicatement à la mousse. Verser progressivement la mousse sur le gâteau refroidi, lisser et réserver au frais le gâteau recouvert pendant 2 à 4 heures.
- 04. Glaçage chocolat:** Porter brièvement la crème liquide à ébullition, éteindre le feu, ajouter le chocolat puis remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Attendre que le glaçage soit tiède avant de le verser délicatement sur la mousse et bien étaler. Démouler avec une spatule. Avec les dents d'une fourchette ou un peigne, former des stries en forme de vagues sur toute la surface. Réserver au frais pendant environ 30 minutes.
- 05. Décoration:** Couper les fraises en deux, découper le Donauwelle en rectangles ou en carrés et les garnir de fraises. Si vous mangez le gâteau plus tard, vaporiser d'abord légèrement de nappage neutre les fraises découpées pour qu'elles restent fraîches.

BON DESSERT !