

## **Gâteau étagé en dégradé avec le Système superpo-cuisson**

Donne 16 portions

Taille d'une portion : 1 part

3 oeufs

1 tasse d'eau

1/3 tasse d'huile végétale

Mélange à gâteau blanc de 16,5 oz/470 g

Colorant alimentaire souhaité

Aérosol de cuisson antiadhésif

1 pqt de mélange à pouding instantané à la vanille

1 tasse de lait 2 %

Contenant de 8 oz de garniture fouettée

### **Gâteau :**

Combiner les oeufs, l'eau et l'huile dans la base du Système Extra Chef<sup>MC</sup> avec le fouet à pale. Couvrir et tirer la corde pour traiter jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Ajouter le mélange à gâteau, remettre le couvercle et tirer la corde pour traiter jusqu'à ce que le tout soit combiné.

Mesurer 1 1/3 tasse de pâte à gâteau, ajouter 50 gouttes (environ 1/2 c. à thé) du colorant alimentaire souhaité, bien mélanger et verser dans le Plat/couvercle superpo-cuisson TupperOndes<sup>®</sup> de 3/4 pt/750 mL préalablement graissé.

Mesurer 1 1/3 tasse de pâte à gâteau, ajouter 15 gouttes du colorant alimentaire souhaité, bien mélanger et verser dans le Plat superpo-cuisson TupperOndes<sup>®</sup> de 1 3/4 pt/1,75 mL préalablement graissé.

Avec la 1 1/3 tasse de pâte à gâteau qui reste, ajouter 5 gouttes du colorant alimentaire souhaité, bien mélanger et verser dans le Plat superpo-cuisson TupperOndes<sup>®</sup> de 3 pt/3 mL préalablement graissé.

Superposer les plats par ordre ascendant et cuire aux micro-ondes à 70 % de puissance pendant 8 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau introduit au centre du gâteau en ressorte propre. Tout étage de gâteau non cuit retourne au four micro-ondes pour finir de cuire à 70 % de puissance. Vérifier souvent si le gâteau est cuit. Laisser refroidir parfaitement les couches avant le glaçage.

**Glaçage :**

Verser le lait et le pouding dans le Mélangeur rapide et secouer jusqu'à épaississement du pouding. Mettre la garniture fouettée dans un Bol Grand-mère® moyen. Avec une Spatule à sauce en silicone, incorporer le pouding dans la garniture fouettée. Mettre au frais pendant que les couches de gâteau refroidissent et assembler. Ajouter environ 1 tasse de glaçage entre les couches du milieu et le reste du glaçage sur le dessus du gâteau.

**Conseils :**

- Les temps de cuisson devront peut-être être ajustés en fonction de la puissance du four micro-ondes.
- Pour accélérer le processus de refroidissement, mettre les étages de gâteau, non empilés, au congélateur pendant 10-15 minutes. Le fait de sortir les étages du Système superpo-cuisson accélérera aussi le processus de refroidissement.
- Vérifier la quantité exacte d'eau, d'huile et d'oeufs nécessaire pour le mélange à gâteau blanc. Certains mélanges à gâteau blanc demandent parfois des blancs d'oeufs.
- Si désiré, on peut remplacer par une boîte de 12 oz de glaçage préparé. ½ tasse entre les étages et ¾ tasse sur le dessus.
- Pour obtenir des résultats optimaux, garnir le gâteau avec le glaçage refroidi ou mettre au frais le gâteau assemblé avant de le trancher.
- Le Mini bol Grand-mère® est un format formidable pour mélanger la pâte et le colorant alimentaire.
- Si les étages ne cuisent pas uniformément, il faudra peut-être couper les bords des étages pour les superposer.