



LE BLOODY CAKE



Pour 8 personnes et deux moules à manqué de 20cm

Le biscuit : 280g de farine, 300g de sucre, 95g de cacao en poudre non sucré, 11g de levure chimique, 4g d'épices à pain d'épices, 2 clous de girofle finement broyés, 3g de cannelle en poudre, 150g de concentré de tomates, 115g de beurre, 100g d'œufs, 30g d'eau.

Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Beurrer et fariner les 2 moules. Verser dans la cuve du robot équipé de la feuille tous les ingrédients secs préalablement tamisés. Ajouter le concentré de tomates puis les œufs et l'eau froide. Ajouter en dernier le beurre fondu tiède. Mélanger sans trop travailler la pâte. La diviser en 2, remplir les moules, lisser légèrement le dessus et enfourner pendant 35 min. Démouler et laisser refroidir.

Le glaçage chocolat : 220g de fromage Philadelphia, 15g de lait frais entier, 4g d'extrait de vanille, 230g de sucre glace, 115g de cacao en poudre. Dans un saladier travailler le fromage frais à la spatule, ajouter le lait entier et l'extrait de vanille. Tamiser le sucre glace et le cacao en poudre et les incorporer progressivement au premier mélange. Vous devez obtenir un glaçage épais et lisse.

Le montage : Trancher les biscuits refroidis en deux dans l'épaisseur. Garnir 3 des tranches d'une fine couche de glaçage, les empiler puis terminer par la dernière tranche non garnie. Appuyer légèrement puis masquer entièrement le gâteau avec le glaçage restant. Poser le Bloody cake sur un plat, placer un petit napperon de papier dentelle sur le dessus et poudrer de sucre glace. Retirer le napperon, décorer le centre avec 3 tomates cerises.

