

Paprikas

Krantz Cake

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- 280 g de farine
- 50 g de sucre
- 2 œufs
- 12 g de levure boulangère fraîche ou 1 cuillère à café de levure boulangère sèche
- 75 g de beurre doux mou
- 10 cl d'eau
- 1/2 cuillère à café de sel

Garniture :

- 25 g de sucre glace
- 15 g de cacao en poudre
- 70 g de chocolat noir pâtisseries
- 60 g de beurre doux

Le sirop :

- 8 cl d'eau
- 100 g de sucre

Préparation :

Dans un saladier, mettez la farine. Faites un puits : mettez la levure.

Ajoutez le sucre, le sel, les œufs, l'eau et le beurre mou coupé en dés.

Mélangez le tout avec votre main. Mettez la pâte sur un plan de travail et commencez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit un peu ferme. Pétrissez énergiquement pendant 10 mn sans s'arrêter.

Vous pouvez aussi mettre tous les ingrédients dans un robot ou dans une machine à pain et laissez faire votre appareil.

Formez une boule que vous remettez dans le saladier. Couvrez-la avec un torchon et laissez-la gonfler 2 heures à l'abri des courants d'air.

La garniture : faites fondre le chocolat et le beurre. Mélangez bien, retirez du feu, et ajoutez le sucre glace et le cacao en poudre.

Façonnage : Étalez la pâte au rouleau sur environ 3 mm d'épaisseur jusqu'à obtenir un joli rectangle. Badigeonnez la pâte de garniture au chocolat puis roulez-la dans le sens de la longueur afin d'obtenir un long boudin.

A l'aide d'un couteau Coupez le boudin en deux. Torsadez les deux bouts sans trop serrer en essayant de garder la partie feuilletée à l'extérieur.

Beurrez un moule à cake de 28 cm puis déposez la pâte tressée dedans.

Laissez pousser 1 heure dans un endroit tiède.

Préchauffez le four à 180°C.

Faites cuire au four pendant 30 minutes en surveillant la cuisson.

Pendant ce temps, préparez le sirop : faites chauffer l'eau et le sucre dans une casserole. Une fois le sucre dissout, retirez du feu, et réservez.

A la sortie du four, badigeonnez généreusement de sirop.

Laissez tiédir puis dégustez.