

Gâteau Étagé à la Guimauve et au Coco

½ tasse beurre	¾ tasse lait
1 tasse sucre	2 tasses farine
3 oeufs	3 c. à thé
1 c. à thé jus de citron	Poudre à Pâte "Magic"
1 c. à thé essence vanille	¼ c. à thé sel

Défaites le beurre en crème; ajoutez sucre, jaunes d'oeufs et essence; mélangez bien. Tamisez ensemble farine, poudre à pâte et sel; ajoutez alternativement avec le lait au premier mélange. Ajoutez les blancs d'oeufs battus ferme. Cuisez dans 3 moules à gâteau étagé beurrés et enfarinés, à four modéré, à 400° F., durant 15 à 20 minutes. Mettez ensemble avec la recette suivante:

Garniture et glace à la guimauve et au coco

1½ tasse sucre granulé	Blancs de 2 oeufs
½ tasse eau	2 c. à thé jus de citron
6 gros morceaux de guimauve	1 tasse coco frais râpé

Faites bouillir sucre et eau à 238° F., ou jusqu'à ce que le sirop fasse des fils. Ajoutez la guimauve coupée en très petits morceaux, mais ne brassez pas dans le sirop. Versez très lentement dans les blancs d'oeufs battus ferme et battez jusqu'à consistance lisse. Ajoutez le jus de citron. Étendez entre les étages du gâteau. Parsemez de noix de coco et de petits morceaux de guimauve. Recouvrez le dessus et les côtés du gâteau avec la glace, saupoudrez de noix de coco et décidez le dessus avec des morceaux de guimauve.

Gâteau Roulé à la Gelée

3 gros oeufs	¼ c. à thé sel
1 tasse sucre très fin	1 c. à thé
½ c. à thé essence citron	Poudre à Pâte "Magic"
1 tasse farine	1 c. à soupe eau froide

Séparez les oeufs, battez les jaunes jusqu'à épaississement, ajoutant graduellement le sucre; ajoutez l'essence de citron, puis incorporez les blancs d'oeufs battus ferme; incorporez farine, poudre à pâte et sel tamisés 5 fois ensemble, alternativement avec l'eau froide. Doublez de papier bien beurré un moule peu profond et couvrez-en le fond du mélange. Cuisez durant 12 minutes à four modéré.

Préparez une serviette épaisse propre et humide et saupoudrez-la de sucre en poudre. Renversez-y l'éponge. À l'aide d'un couteau tranchant, découpez une mince tranche sur les côtés et aux extrémités. Étendez dessus la confiture ou la gelée; roulez vite et enveloppez dans du papier pour conserver au gâteau sa forme. Laissez refroidir.

Gâteau Étagé "Devil's Food"

¾ tasse beurre	3 c. à thé
1½ tasse sucre	Poudre à Pâte "Magic"
3 oeufs	1 c. à thé essence vanille
1 tasse lait	3 carrés chocolat non sucré et fendu
¼ c. à thé sel	2½ tasses farine

Défaites bien le beurre en crème et ajoutez lentement le sucre; ajoutez les jaunes battus et mélangez bien. Ajoutez la farine tamisée avec poudre à pâte et sel, alternativement avec le lait. Ajoutez la vanille et le chocolat fondu. Incorporez les blancs d'oeufs battus ferme. Mettez dans 3 moules à gâteau étagé bien beurrés et cuisez à four modéré, à 350° F., durant une trentaine de minutes. Mettez les étages ensemble et recouvrez le gâteau d'une garniture et d'un glaçage au chocolat.

Gâteau Étagé (Susie)

½ tasse beurre	4 c. à thé
1 tasse sucre	Poudre à Pâte "Magic"
3 oeufs	¼ c. à thé sel
2 tasses farine	¾ tasse lait

Défaites le beurre en crème et ajoutez le sucre; ajoutez les oeufs bien battus et battez de nouveau avec beurre et sucre jusqu'à consistance très légère. Tamisez ensemble farine, poudre à pâte et sel et ajoutez au premier mélange alternativement avec le lait. Battez légèrement durant 1 minute. Mettez dans des moules à gâteau étagé graissés et cuisez durant 15 à 20 minutes.

Gâteau au Cornstarch

1 tasse beurre	1 tasse lait
2 tasses sucre fin	½ c. à thé essence vanille
2 tasses farine	1 tasse cornstarch
1 tasse cornstarch	½ c. à thé essence d'amandes
4 c. à thé	Poudre à Pâte "Magic" 5 blancs d'oeufs
½ c. à thé sel	

Défaites beurre et sucre en crème jusqu'à la consistance d'une crème fouettée; tamisez 4 fois ensemble farine, cornstarch, poudre à pâte et sel. Ajoutez-en un tiers au beurre défat en crème, puis un tiers de lait et ainsi de suite jusqu'à ce que le tout ait été utilisé. Ajoutez l'essence, battez bien, puis ajoutez légèrement les blancs d'oeufs battus ferme. Versez dans un moule à gâteau en pain bien graissé et cuisez à four modéré de 40 à 50 minutes. Lorsque cuit, le gâteau devra avoir pris une certaine élasticité sous la pression des doigts. Après refroidissement, couvrez d'un glaçage bouilli et râpez dessus du chocolat non sucré ou saupoudrez de noix de coco râpé.

Un moule tubulaire est excellent pour cuire ce gâteau; comme question de fait, il est préférable de cuire tout gâteau en pain léger dans un tel moule.

Gâteau Lady Baltimore

½ tasse beurre	½ tasse lait
1 tasse sucre à fruits	¼ c. à thé essence d'amandes ou de rose
4 blancs d'oeufs	2 tasses farine
2 c. à thé	
	Poudre à Pâte "Magic"

Tamisez 3 fois ensemble farine et poudre à pâte. Défaites le beurre en crème, ajoutant graduellement le sucre. Une fois lisse et léger, versez lentement le lait en brassant, puis fouettez graduellement les blancs d'oeufs battus ferme dans le mélange. Une fois ces ingrédients bien mélangés, ajoutez farine tamisée et poudre à pâte; brassez juste assez pour bien mêler et ajoutez l'essence. Versez dans des moules à gâteau étagé bien beurrés. Cuisez à four modéré. Lorsque refroidi, mettez les étages ensemble et recouvrez dessus et côtés avec le glaçage suivant:

1½ tasse sucre	1 tasse raisins épépinés
½ tasse eau	2 blancs d'oeufs
1 tasse noix Grenoble ou pacanes	½ c. à thé vanille
6 figes	½ c. à thé
	Poudre à Pâte "Magic"

Cuisez sucre et eau à 242° F. ou jusqu'à ce que le sirop fasse des fils, puis retirez du feu immédiatement. Versez en un mince filet sur les blancs d'oeufs battus ferme, continuant à battre jusqu'à épaississement. Ajoutez la vanille, la poudre à pâte et les fruits et noix finement hachés.

Tartelettes

½ tasse beurre	2 c. à thé
1 tasse sucre	Poudre à Pâte "Magic"
1 oeuf	1 c. à soupe sucre
1¾ tasse farine	¼ c. à thé cannelle
1 blanc d'oeuf	Amandes blanchies

Défaites beurre en crème, ajoutez graduellement le sucre, l'oeuf bien battu, puis la farine tamisée avec la poudre à pâte; faites refroidir la pâte. Mettez la moitié du mélange sur planche enfarinée et abaissez à ¼" d'épaisseur. Découpez avec moule à beignes, badigeonnez de blanc d'oeuf et saupoudrez de sucre et cannelle préalablement mélangés ensemble. Séparez les amandes et disposez-les sur le dessus—trois moitiés à égale distance. Mettez sur tôle beurrée et cuisez de 8 à 10 minutes à four lent. La cuisson donne aux tartelettes une appétissante couleur dorée.

Gâteau Éponge

4 oeufs	1 tasse farine
1 tasse sucre	1 c. à thé
½ c. à thé essence citron	Poudre à Pâte "Magic"

Séparez les oeufs, battez les jaunes jusqu'à consistance très légère et ajoutez graduellement le sucre. Ajoutez l'essence, puis incorporez les blancs d'oeufs battus ferme. Tamisez 5 fois ensemble farine et poudre à pâte, puis ajoutez lentement à l'autre mélange. Cuisez ½ heure à four modéré, à 350° F.