

Gâteau Étagé Ordinaire

½ tasse beurre	¾-¾ tasse lait
1 tasse sucre	½ c. à thé essence
2 oeufs	2½ c. à thé
2 tasses farine	Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé sel	

Défaites le beurre en crème, jusqu'à la consistance d'une crème fouettée, puis ajoutez graduellement le sucre en battant sans interruption. Ajoutez les oeufs entiers, un à la fois, battant après chacun. Tamisez ensemble, farine, poudre à pâte et sel; incorporez un tiers du mélange de beurre, un tiers du lait, puis continuez jusqu'à ce que farine et lait y aient passé. Ajoutez l'essence. Remplissez à moitié les moules beurrés et enfarinés. Cuisez à four chauffé à 350° F.

Lorsque refroidi, étendez entre les étages et sur le dessus la préparation suivante:

Givre à l'ananas

2 c. à soupe jus d'ananas	2 c. à soupe beurre
2 c. à thé jus de citron	2 tasses ou plus sucre de confiserie

Mettez le jus d'ananas dans une casserole et retirez du feu lorsqu'il sera parvenu au point d'ébullition; ajoutez alors beurre et jus de citron; quand le beurre sera fondu, versez lentement dans le sucre, battant jusqu'à ce que le mélange ait pris une consistance permettant de l'étendre facilement.

Gâteau Moka à la Crème

¼ c. à thé Soda à Pâte "Magic"	¼ tasses café fort
4 c. à thé crème épaisse sure	1½ tasse farine
1 tasse cassonade blanche	½ c. à thé sel
1 oeuf	3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
¾ tasse lait	1 c. à thé essence de vanille

Ajoutez le soda à la crème et mélangez. Incorporez le sucre. Ajoutez le jaune d'oeuf et battez ferme, ensuite le lait et le café bien mélangés. Ajoutez la farine tamisée avec la poudre à pâte et le sel. Mélangez bien. Ajoutez la vanille et le blanc d'oeuf battu et cuisez dans un moule graissé durant 20-30 minutes à 400° F.

Glacage

½ tasse de beurre défait en crème, avec 2 tasses de sucre à glacer, 1 c. à soupe de lait et ½ c. à thé de vanille. Ajoutez en roulant des amandes brunies et hachées fin.

Gâteau à l'Anis

¾ tasse beurre	1 tasse lait
1½ petites tasses sucre	3 c. à thé
3 oeufs	Poudre à Pâte "Magic"
3 tasses farine	¼ c. à thé sel
3 c. à thé graines d'anis	

Défaites en crème beurre et sucre; ajoutez les jaunes d'oeufs bien battus et battez de nouveau. Tamisez ensemble farine, sel et poudre à pâte. Ajoutez au premier mélange alternativement avec graines d'anis et lait. Incorporez en dernier lieu les blancs d'oeufs battus ferme. Cuisez à four modéré, à 350° F., de 1 à 1½ heure, dans un grand ou deux petits moules bien beurrés.

Gâteau aux Amandes avec Meringue

¼ tasse beurre	4 c. à thé
1½ tasse sucre en poudre	Poudre à Pâte "Magic"
4 oeufs	½ tasse cornstarch
1½ tasse farine	1 c. à thé essence d'amandes
¾ tasse lait	½ tasse amandes blanches et déchiquetées

Défaites le beurre en crème et ajoutez graduellement le sucre, battant sans interruption. Ajoutez les jaunes d'oeufs bien battus; tamisez ensemble 3 fois farine, cornstarch et poudre à pâte, puis ajoutez au mélange de beurre alternativement avec le lait. Ajoutez l'essence, puis les blancs d'oeufs battus ferme. Versez dans un moule carré beurré de 9" et d'environ 2" de profondeur, couvrez d'amandes et saupoudrez de sucre en poudre. Cuisez à four modéré, à 350° F., environ 30 minutes. Dès que la meringue sur le gâteau commencera à prendre couleur, recouvrez d'un épais papier brun et, à la fin de la cuisson, la meringue sera d'une belle couleur dorée.

Gâteau en Pain au Chocolat et à la Guimauve

3 carrés chocolat non sucré	½ c. à thé sel
¾ tasse lait froid	¾ tasse beurre
2 tasses farine	1¼ tasse sucre
2 c. à thé	8 oeufs (jaunes seulement)
Poudre à Pâte "Magic"	1 c. à thé vanille

Mettez le chocolat et le lait dans un bain-marie, faites fondre, brassez, puis laissez refroidir. Tamisez une fois la farine, mesurez-la, ajoutez poudre à pâte et sel, puis tamisez ensemble 3 fois. Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre graduellement et battez jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Ajoutez les jaunes d'oeufs préalablement battus ferme, puis la vanille; ajoutez ensuite le mélange de farine alternativement avec le chocolat refroidi, un peu à la fois, battant bien après chaque addition. Cuisez dans un moule bien graissé à four lent, à 235° F., durant 25 minutes, augmentez la chaleur à 350° F. et cuisez encore durant 45 minutes. Démoulez avec soin et, pendant que le gâteau sera encore chaud, couvrez-en le fond de guimauves ayant été rincées à l'eau froide et tranchées sur le travers. Après refroidissement complet, couvrez le gâteau d'un glaçage au chocolat.

Gâteau en Pain aux Noix

1 tasse beurre	1½ tasse noix, pacanes ou Grenoble hachées
1¼ tasse sucre	¼ c. à thé sel
3 oeufs	1 c. à thé essence de vanille
¼ tasse lait	Poudre à Pâte "Magic"
3 c. à thé	3 tasses farine

Battez le beurre jusqu'à ce que mou et en crème; ajoutez le sucre et les jaunes d'oeufs, battant bien. Tamisez ensemble farine, poudre à pâte et sel et ajoutez alternativement, un peu à la fois, avec le lait. Mélez bien, mais sans battre. Ajoutez les noix et l'essence; incorporez les blancs d'oeufs battus ferme et mélez bien. Versez dans un moule à gâteau profond, bien graissé et enfariné, et cuisez 1 heure et 40 minutes à four modéré, à 325° F.

Gâteau Impérial au Chocolat

2 carrés chocolat non sucré	1 c. à thé vanille
4 c. à soupe beurre	1 tasse lait sur ou lait de beurre
1¼ tasse sucre	½ c. à thé sel
2 oeufs	1 c. à thé
2 tasses farine	Poudre à Pâte "Magic"
1 c. à thé Soda à Pâte "Magic"	

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez beurre, sucre et la moitié de la tasse de lait sur. Mélez bien, puis incorporez les oeufs un à la fois en battant. Ajoutez farine tamisée, poudre à pâte, soda et sel, alternativement avec la demi-tasse de lait sur qui reste, et la vanille. Battez bien et cuisez en moules à gâteau étagé durant 25 à 30 minutes, dans un fourneau modérément chauffé.

Givre

1½ tasse sucre	1 c. à thé vanille
½ tasse eau	1 c. à thé jus de citron
2 blancs d'oeufs	½ c. à thé sel

Faites bouillir sucre et eau jusqu'à ce que le sirop fasse boule molle dans l'eau froide ou forme des fils. Ajoutez lentement aux blancs d'oeufs battus et continuez à battre jusqu'à la consistance voulue pour étendre. Ajoutez l'essence et recouvrez le gâteau, le décorant finalement de chocolat et noix Grenoble râpés.

Gâteau en Pain à la Crème

½ tasse beurre	3 c. à thé
1 tasse sucre	Poudre à Pâte "Magic"
2 oeufs	½ tasse cornstarch
1 c. à thé essence citron	½ tasse lait riche ou crème claire
1¼ tasse farine	

Défaites le beurre en crème; ajoutez lentement le sucre; ajoutez les jaunes d'oeufs battus et l'essence; ajoutez graduellement le lait. Tamisez ensemble farine, cornstarch et poudre à pâte, et ajoutez au premier mélange. Incorporez les blancs d'oeufs battus. Cuisez dans un moule à gâteau graissé, à four modéré, à 375° F., environ 45 minutes. Recouvrez de givre bouilli.