

KITCHEN SINK CAKE

Cake:
 2½ cups all-purpose flour
 2 teaspoons baking powder
 ½ teaspoon salt
 ¾ cup (1½ sticks) butter, softened
 1¼ cups granulated sugar
 3 eggs
 1 teaspoon vanilla extract
 1 cup milk
 1 tablespoon cocoa powder
 2 tablespoons peanut butter chips
 2 tablespoons chocolate chips + additional for garnish
 2 tablespoons shredded coconut + additional for garnish
 2 tablespoons slivered almonds
 2 teaspoons seedless raspberry jam

Filling:
 ½ cup solid vegetable shortening
 ½ cup (1 stick) butter, softened
 4 cups (about 1 lb.) sifted confectioners' sugar
 2-3 tablespoons milk
 ¼ cup seedless raspberry jam
 ¼ cup chocolate chips, melted and cooled
 Fresh raspberries

Preheat oven to 325°F. Prepare pans with vegetable pan spray.

In large bowl, stir together flour, baking powder and salt. Set aside. In large bowl, beat butter and sugar with electric mixer until light and fluffy. Add eggs one at a time, mixing well after each. Add vanilla; mix well. Add flour mixture alternately with milk, beating until just

combined. Divide batter evenly into 5 bowls (about 3/4 cup batter in each bowl). Mix cocoa powder and peanut butter chips into one bowl until completely combined. Mix chocolate chips into another bowl of batter. Mix coconut into third bowl and almonds into a fourth bowl. Pour each bowl of batter into a prepared pan. Drop jam in small dollops over the plain pan of batter; swirl into batter with butter knife.

Bake 18-21 minutes, rotating pans half way between baking. Cakes are done when toothpick inserted in center comes out clean. Cool 5 minutes on cooling grid; remove from pans and cool completely.

For filling, beat shortening and butter in large bowl with electric mixer until light and fluffy. Gradually add sugar, one cup at a time, beating well on medium speed. Scrape sides and bottom of bowl often. When all sugar has been mixed in, icing will appear dry. Add milk and beat at medium speed until light and fluffy. Divide icing evenly into 2 bowls. Mix raspberry jam into one bowl; mix melted chocolate chips into another bowl.

To assemble, cut the crowns off of each cake layer. Place chocolate chip cake on cake board or serving plate. Spread a layer of chocolate icing to edges of cake. Top with almond cake. Spread a thin layer of raspberry icing to edges. Top with chocolate peanut butter cake and chocolate icing. Top with raspberry swirl cake and raspberry icing. Finish with coconut cake and chocolate cake. Garnish with additional chocolate chips, shredded coconut, almonds and fresh raspberries.

Makes about 8 servings.

PASTEL DE EXPLOSIÓN CÍTRICA

Pastel:
 312 g de harina universal
 9,2 g de polvo para hornear
 3,4 g de bicarbonato de sodio
 3,4 g de sal
 170 g (1 ½ barras) de mantequilla, ablandada
 250 g de azúcar granulada
 3 huevos
 7,5 ml. de extracto de vainilla
 5 ml. de ralladura de limón
 5 ml. de ralladura de lima
 5 ml. de ralladura de naranja
 240 ml. de jugo de naranja

Relleno:
 47,5 g de manteca vegetal sólida
 90 g de mantequilla, ablandada
 226 g de azúcar glas cernida
 2,5 ml. de ralladura de limón
 2,5 ml. de ralladura de lima
 2,5 ml. de ralladura de naranja
 15-30 ml. de jugo de lima
 15-30 ml. de licor de naranja (opcional)
 1 frasco (284 g) de crema de limón

Precaliente el horno a 325°F (163°C). Prepare los moldes con aerosol de aceite vegetal para moldes.

En un tazón grande, cierna juntos la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal. Reserve. En un tazón grande, bata la mantequilla y el azúcar con batidora eléctrica hasta que queden suaves y esponjosas. Agregue los huevos de una y mezcle bien después de agregar cada uno. Agregue la vainilla y ralladuras de cítricos; mezcle bien. Agregue la mezcla de harina y alterne con el jugo de naranja, batiendo hasta que apenas se ligen. Divida de manera uniforme en los moldes.

Hornee de 18 a 21 minutos rotando los moldes a la mitad del horneado. Los pasteles están listos si al insertar un palillo en el medio, este sale limpio. Deje enfriar 5 minutos sobre una rejilla; retirelos de los moldes y deje enfriar por completo.

Para el relleno, bata la mantequilla y la mantequilla en un tazón grande con batidora eléctrica hasta que queden suaves y esponjosas. Agregue el azúcar gradualmente, 115 g a la vez, batiendo bien a velocidad media. Raspe los costados y el fondo del tazón frecuentemente. Cuando se haya mezclado todo el azúcar, el glaseado tendrá una apariencia seca. Agregue las ralladuras y el jugo de cítricos y si lo desea, el licor, batiendo a velocidad media hasta que que se vea suave y esponjosa.

Para armar, corta las elevaciones de cada capa del pastel. Coloque la primera capa sobre la bandeja para pastel o plato para servir. Esparsa una capa de glaseado hasta los bordes del pastel. Coloque el segundo pastel encima. Esparsa una capa fina de crema de limón hasta los bordes. Repita alternando capas de glaseado y crema de limón. Encima del pastel distribuya una capa de glaseado seguida de una capa de crema de limón.

Rinde aproximadamente 8 porciones.

PASTEL DE FRESA CUBIERTO DE CHOCOLATE AL NATURAL

Crema batida de fresa:
 8,2 g de gelatina sin sabor
 30 ml. de agua fría
 365 ml. de crema para batir
 23,4 g de azúcar glas
 228 g de fresas procesadas y coladas

Pastel:
 210 g de harina universal
 118 g de cacao en polvo, cernido
 5,6 g de polvo para hornear
 3,4 g de bicarbonato de sodio
 3,4 g de sal
 120 g (1 barra) de mantequilla, ablandada
 250 g de azúcar granulada
 3 huevos
 5 ml. de extracto de vainilla
 236 ml. de suero de leche
 Ganache de chocolate:
 80,6 ml. de crema para batir
 113 g chocolate con leche, picado
 228g de fresas en rodajas + adicionales para adornar

Para la crema batida, espolvorea la gelatina sin sabor sobre agua fría. Deje reposar hasta que esté blanda, unos 2 a 3 minutos. Caliente de 10 a 15 segundos en el microondas, revuelva hasta que esté disuelta y líquida; repita si fuese necesario. En un tazón grande, bata la crema y el azúcar glas hasta que se formen picos suaves. Ahada la gelatina disuelta y el puré de fresas; bata hasta que estén bien mezclados. Refrigere de 2 a 3 horas o hasta que la gelatina se haya afirmado y la crema se pueda espesar.

Precaliente el horno a 325°F (163°C). Prepare los moldes con aerosol de aceite vegetal para moldes.

En un tazón grande, cierna juntos la harina, el cacao en polvo, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal. En un tazón grande, bata la mantequilla y el azúcar con batidora eléctrica hasta que queden suaves y esponjosas. Agregue los huevos de una y mezcle bien después de agregar cada uno. Agregue la vainilla; mezcle bien. Agregue la mezcla de harina y alterne con la leche y el azúcar. Batiendo hasta que apenas se ligen. Divida de manera uniforme en los moldes preparados.

Hornee de 18 a 21 minutos rotando los moldes a la mitad del horneado. Los pasteles están listos si al insertar un palillo en el medio, este sale limpio. Deje enfriar 5 minutos sobre una rejilla; retirelos de los moldes y deje enfriar por completo.

Para el ganache, caliente la crema hasta que salga vapor. Ahada el chocolate y déjelo asentarse hasta que esté blando. Mezcle hasta que se ligan. Deje enfriar a temperatura ambiente.

Para armar, corte las elevaciones de cada capa del pastel. Coloque la primera capa sobre la bandeja para pastel o plato para servir. Esparsa una capa de glaseado hasta los bordes del pastel. Coloque el segundo pastel encima. Esparsa una capa fina de crema de limón hasta los bordes. Repita alternando capas de glaseado y crema de limón. Encima del pastel distribuya una capa de glaseado seguida de una capa de crema de limón.

Rinde aproximadamente 8 porciones.

OMBRE OR RAINBOW CAKE
 2½ cups all-purpose flour
 2 teaspoons baking powder
 ½ teaspoon salt
 ½ cup (1 stick) butter or
 margarine, softened
 1½ cups granulated sugar
 1 cup Wilton Imitation
 Clear Vanilla Extract
 ¾ cup milk
 4 egg whites
 Icing Colors, as desired

Preheat oven to 325°F. Prepare pans with vegetable pan spray.

In large bowl, stir together flour, cocoa powder, baking powder, baking soda and salt. In large bowl, beat butter and sugar with electric mixer until light and fluffy. Add eggs one at a time, mixing well after each. Add vanilla and citrus zest; mix well. Add flour mixture alternately with orange juice, beating until just combined. Divide evenly into pans.

Bake 18-21 minutes, rotating pans half way between baking. Cakes are done when toothpick inserted in center comes out clean. Cool 5 minutes on cooling grid; remove from pans and cool completely.

For ganache, heat cream until steaming. Add chocolate and let sit until softened. Stir until combined. Cool to room temperature.

To assemble, cut the crowns off of each cake layer. Place first layer on cake board or serving plate. Spread a thin layer of ganache to edges of cake. Cover with a thicker layer of strawberry whipped cream. Add a single layer of sliced strawberries, pressing gently into whipped cream. Repeat with remaining cake layers. Garnish top with additional whole strawberries.

Makes about 8 servings.

NAKED CHOCOLATE COVERED STRAWBERRY CAKE
 Strawberry Whipped Cream:
 2 teaspoons unflavored gelatin
 2 tablespoons cold water
 1½ cups heavy whipping cream
 3 tablespoons confectioners' sugar
 1 cup orange juice

Preheat oven to 325°F. Prepare pans with vegetable pan spray.

In large bowl, stir together flour, cocoa powder, baking powder, baking soda and salt. In large bowl, beat butter and sugar with electric mixer until light and fluffy. Add eggs one at a time, mixing well after each. Add vanilla and citrus zest; mix well. Add flour mixture alternately with buttermilk, beating until just combined. Divide evenly into prepared pans.

Bake 18-21 minutes, rotating pans half way between baking. Cakes are done when toothpick inserted in center comes out clean. Cool 5 minutes on cooling grid; remove from pans and cool completely.

For ganache, heat cream until steaming. Add chocolate and let sit until softened. Stir until combined. Cool to room temperature.

To assemble, cut the crowns off of each cake layer. Place first layer on cake board or serving plate. Spread a thin layer of ganache to edges of cake. Cover with a thicker layer of strawberry whipped cream. Add a single layer of sliced strawberries, pressing gently into whipped cream. Repeat with remaining cake layers. Garnish top with additional whole strawberries.

Makes about 8 servings.

GÂTEAU ÉCLAT D'AGRUMES
 Gâteau:
 312 g de farine tout usage
 9,2 g de levure chimique
 3,4 g de bicarbonate de soude
 3,4 g de sel
 170 g (1½ bâtonnets) de beurre, ramollie

250 g de sucre granulé
 3 œufs
 7,5 ml. d'extrait de vanille
 5 ml. de zeste de citron
 5 ml. de zeste de citron vert
 5 ml. de zeste d'orange
 240 ml. de jus d'orange

Garniture:
 47,5 g de shortening vegetal solide
 90 g de beurre, ramollie
 226 g de sucre glace tamisé
 2,5 ml. de zeste de citron
 2,5 ml. de zeste de citron vert
 2,5 ml. de zeste d'orange
 15-30 ml. de jus de citron vert
 15-30 ml. de liqueur d'orange (en option)

1 pot (284 g / 10 oz.) de tartinade au citron

Préchauffer le four à 325°F (163°C). Préparer les moules avec un vaporisateur d'enduit à cuison à base d'huile végétale.

Dans un grand bol, mélanger ensemble la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel. Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre avec un batteur électrique jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter la vanille; bien mélanger.

Ajouter la mixture de farine tour à tour avec le lait, en battant juste pour combiner. Diviser en parts égales dans les moules préparés.

Préchauffer le four à 325°F (163°C). Préparer les moules avec un vaporisateur d'enduit à cuison à base d'huile végétale.

Dans un bol de taille moyenne, tamiser ensemble la farine, la levure chimique et le sel; mettre de côté. Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre avec un batteur électrique jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter les blancs d'œufs un à la fois, en mélangeant bien après chacun. Ajouter la vanille et bien mélanger. Ajouter la mixture de farine à la mixture de beurre tour à tour avec le lait, en battant juste pour combiner. Si désiré, teindre les parties de pâte à gâteau avec de la couleur de glaçage. Diviser en parts égales dans les moules préparés.

Préchauffer le four à 325°F (163°C). Préparer les moules avec un vaporisateur d'enduit à cuison à base d'huile végétale.

Dans un bol de taille moyenne, tamiser ensemble la farine, la levure chimique et le sel; mettre de côté. Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre avec un batteur électrique jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter les blancs d'œufs un à la fois, en mélangeant bien après chacun. Ajouter la vanille et bien mélanger. Ajouter la mixture de farine à la mixture de beurre tour à tour avec le lait, en battant juste pour combiner. Si désiré, teindre les parties de pâte à gâteau avec de la couleur de glaçage. Diviser en parts égales dans les moules préparés.

Préchauffer le four à 325°F (163°C). Préparer les moules avec un vaporisateur d'enduit à cuison à base d'huile végétale.

Dans un bol de taille moyenne, tamiser ensemble la farine, la levure chimique et le sel; mettre de côté. Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre avec un batteur électrique jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter les blancs d'œufs un à la fois, en mélangeant bien après chacun. Ajouter la vanille et bien mélanger. Ajouter la mixture de farine à la mixture de beurre tour à tour avec le lait, en battant juste pour combiner. Si désiré, teindre les parties de pâte à gâteau avec de la couleur de glaçage. Diviser en parts égales dans les moules préparés.

Préchauffer le four à 325°F (163°C). Préparer les moules avec un vaporisateur d'enduit à cuison à base d'huile végétale.

Dans un bol de taille moyenne, tamiser ensemble la farine, la levure chimique et le sel; mettre de côté. Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre avec un batteur électrique jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter les blancs d'œufs un à la fois, en mélangeant bien après chacun. Ajouter la vanille et bien mélanger. Ajouter la mixture de farine à la mixture de beurre tour à tour avec le lait, en battant juste pour combiner. Si désiré, teindre les parties de pâte à gâteau avec de la couleur de glaçage. Diviser en parts égales dans les moules préparés.

Préchauffer le four à 325°F (163°C). Préparer les moules avec un vaporisateur d'enduit à cuison à base d'huile végétale.

Dans un bol de taille moyenne, tamiser ensemble la farine, la levure chimique et le sel; mettre de côté. Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre avec un batteur électrique jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter les blancs d'œufs un à la fois, en mélangeant bien après chacun. Ajouter la vanille et bien mélanger. Ajouter la mixture de farine à la mixture de beurre tour à tour avec le lait, en battant juste pour combiner. Si désiré, teindre les parties de pâte à gâteau avec de la couleur de glaçage. Diviser en parts égales dans les moules préparés.

Préchauffer le four à 325°F (163°C). Préparer les moules avec un vaporisateur d'enduit à cuison à base d'huile végétale.

Dans un bol de taille moyenne, tamiser ensemble la farine, la levure chimique et el sel; mettre de côté. Dans un grand bol, battre le beurre y el sucre con un batteur eléctrico jusqu'à consistencia ligera y mousseuse. Rocier los huevos de uno y mezcle bien despues de agregar cada uno. Agregue la vainilla; mezcle bien. Agregue la mezcla de harina y alterne con la leche, batendo hasta que apenas se ligen. Divida de manera uniforme en los moldes preparados.

Hornee de 18 a 21 minutos rotando los moldes a la mitad del horneado. Los pasteles están listos si al insertar un palillo en el medio, este sale limpio. Deje enfriar 5 minutos sobre una rejilla; retirelos de los moldes y deje enfriar por completo.

Para el relleno, bata la mantequilla y la mantequilla en un tazón grande con batidora eléctrica hasta que queden suaves y esponjosas. Agregue el azúcar gradualmente, 115 g a la vez, batiendo bien a velocidad media. Raspe los costados y el fondo del tazón frecuentemente. Cuando se haya mezclado todo el azúcar, el glaseado tendrá una apariencia seca. Agregue la leche y a velocidad media hasta que la preparación esté ligera y esponjosa. Divida el glaseado en forma pareja en 2 tazones. Mezcle la jalea de framboesa en un tazón y las chispas de chocolate derretidas en otro.

Para armar, corta las elevaciones de cada capa del pastel. Coloque el pastel de chispas de chocolate sobre una bandeja para pastel o plato para servir. Esparsa una capa de glaseado de chocolate hasta los bordes del pastel. Coloque el pastel de framboesa en la parte superior del pastel. Coloque el pastel de chocolate derretido en la parte inferior del pastel. Adorne con las chispas de chocolate adicionales, coco rallado, almendras y framboesas frescas.

Rinde aproximadamente 8 porciones.

GÂTEAU ÉVIER DE CUISINE
 Gâteau:
 312 g de farine tout usage
 9,2 g de levure chimique
 3,4 g de bicarbonate de soude
 3,4 g de sel
 170 g (1½ bâtonnets) de beurre, ramollie

250 g de sucre granulé
 3 œufs
 5 ml. d'extrait de vanille

5 ml. de cacao en poudre

30 g de pépites de chocolat + en ajouter pour la décoration

12 g de noix de coco râpée + en ajouter pour la décoration

10 g d'amandes en julienne

1