

# Kouglof aux trois chocolats

environ 16 pièces  simple ● up to 60 Min.

## 1 Au préalable:

Beurrer et fariner généreusement un moule à kouglof (Ø 24 cm) Ustensiles: 3 poches à douille.

Préchauffer le four:

**Four électrique: environ 170 °C**

**Four à chaleur tournante: environ 150 °C**

## 2 Pâte:

Faire fondre les sachets de glaçage selon les instructions mentionnées sur l'emballage.

Pour la pâte: travailler le beurre, le sucre glace et le sucre vanillé au batteur électrique jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter les oeufs un à un en mélangeant pendant env. 30 secondes à vitesse maximale. Mélanger la farine et la poudre à lever, tamiser et incorporer délicatement le tout à l'appareil avec le rhum et le lait. Diviser la pâte en trois et incorporer 100 g de glaçage à chaque portion. Verser dans les poches à douille et remplir le moule en alternant.

Faire cuire env. 60 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé.

**Four électrique: environ 170 °C**

**Four à chaleur tournante: environ 150 °C**

**Hauteur: dans la partie inférieure**

**Temps de cuisson: environ 60 minutes**

Sortir du four et laisser reposer 10 minutes. Démouler le gâteau et laisser refroidir sur une grille.

## 3 Décoration:

Décorer le gâteau avec le glaçage restant.

## Ingrédients:

### Moule à kouglof (Ø 24 cm):

#### Pâte:

100 g de Glaçage foncé de Dr. Oetker (1 sachet = 125 g)

100 g de Glaçage clair Dr. Oetker (1 sachet = 125 g)

100 g de Glaçage blanc Dr. Oetker (1 sachet = 125 g)

250 g de beurre ramolli

200 g de sucre glace

1 sachet de Sucre Vanillé Dr. Oetker

5 oeufs

300 g de farine

1 sachet de Poudre à lever Dr. Oetker

2 CS de rhum

125 ml de lait

#### Décoration:

25 g de Glaçage foncé de Dr. Oetker

25 g de Glaçage clair Dr. Oetker

25 g de Glaçage blanc Dr. Oetker