

Gâteau d'anniversaire pour enfant



Ingrédients pour 12 personnes :

Biscuit aux noix :

- 5 oeufs
- 200g de sucre
- 50g de farine
- 50g de maïzena
- 1/2 sachet de levure chimique
- 200g de noix grossièrement hachées

Crème au chocolat :

- 2 jaunes d'oeufs
- 25g de sucre
- 5g de maïzena
- 1,5 feuille de gélatine
- 90g de lait
- 165g de chocolat
- 300g de crème

Pâte à sucre :

- 1 blanc d'oeuf
- +ou-500g de sucre glace
- 2 cuillères à soupe de sirop de glucose
- colorants alimentaires

Pâte d'amandes :

- 225g de sucre glace
- 110g d'amande en poudre
- du blanc d'oeuf

Préparation :

La veille :

Le biscuit aux noix :

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et la maïzena. Mélanger, et ajouter les noix. Monter les blancs en neige puis les ajouter délicatement à la préparation. Verser la pâte à biscuit dans un moule beurré et fariné (rectangle de 25cmx18cm) et enfourner pour 45mn à 180°C. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Crème au chocolat :

Dans une casserole, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre et la maïzena. Délayer avec le lait et cuire à feu doux jusqu'à épaississement en remuant sans cesse. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide et essorées. Puis ajouter le chocolat fondu. Poser un film alimentaire en contact avec la crème pour éviter la formation d'une peau et laisser refroidir. Mettre le bol du robot et le fouet du batteur au frais au moins une 1/2 heure avant de fouetter la crème. Mettre la crème bien froide dans le bol réfrigéré et monter en chantilly. Incorporer délicatement avec une maryse la crème au chocolat.

Montage :

Couper le biscuit en 3 dans le sens de l'épaisseur. Garnir le fond de biscuit de crème au chocolat, puis déposer un autre rectangle de biscuit. Remettre une couche de crème puis couvrir du dernier rectangle de biscuit. Couvrir l'ensemble d'une légère couche de crème, qui permettra à la pâte d'amande d'adhérer sur le gâteau. Réserver au frais.

La pâte à sucre :

Dans le bol du robot muni du couteau ou à la main, mélanger les 3 éléments de la pâte à sucre. Ajouter du sucre glace si la pâte est trop collante. Diviser la pâte en plusieurs morceaux et ajouter les colorants. Façonner les animaux et les fleurs en laissant libre cours à votre imagination!! Les poser sur du papier sulfurisé et les laisser sécher à l'air libre pendant la nuit.

Le jour de la dégustation :

La pâte d'amandes :

Dans le bol du robot muni du couteau ou à la main, mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace et une pointe de colorant vert. Ajouter le blanc d'oeuf cuillère par cuillère jusqu'à la consistance désirée. Saupoudrer le plan de travail de sucre glace, et étalée finement la pâte d'amande. En recouvrir totalement le gâteau (la manipulation est assez délicate).

Il ne reste plus qu'à répartir les différents décors préparés la veille sur le gâteau. Passer un petit pinceau mouillé sous chaque décor pour une meilleure adhérence à la pâte d'amandes. Ajouter de jolies bougies, et il ne reste plus qu'à les souffler!!!

