

J'ai préparé ce gâteau pour l'anniversaire de la copine à ma fille et pour ses 6 ans , alors j'ai voulu faire plaisir aux enfants et la maman que j'estime beaucoup mais malheureusement je n'est pu prendre des photos de la découpe qui était magnifique car il faisait déjà nuit et les photos ne sortent pas bien , donc pour cette fois çï le gâteau reste complet mais je vous promet d'autres gateaux que j'aime préparer pour des occasions spécial et qui sont facile à préparer et vraiment délicieux.

Ingrédients

Génoise

- 6 oeufs
- 180 g farine
- 180 g sucre
- 1 paquet de levure chimique

Crème pâtissière

- 500 ml de lait
- 1 oeuf
- 100 g de sucre
- 60 g de maizena (fécule)
- vanille

Glaçage

- 1/2 blanc d'oeuf battu légèrement
- sucre glace
- jus d'un demi citron
- 2 c à soupe d'eau

sirop léger pour imbiber le gateau.

Décoration

- chocolat rapé
- chocolat fondu
- amandes effilées



Préparation

Génoise

Dans un grand bol; casser les oeufs et rajouter le sucre et battre le tout pendant 15 min.

Tamiser la farine et la levure.

Verser la farine au fur et à mesure et mélanger avec une cuillère en bois de haut en bas pour garder la texture mousseuse du gateau.

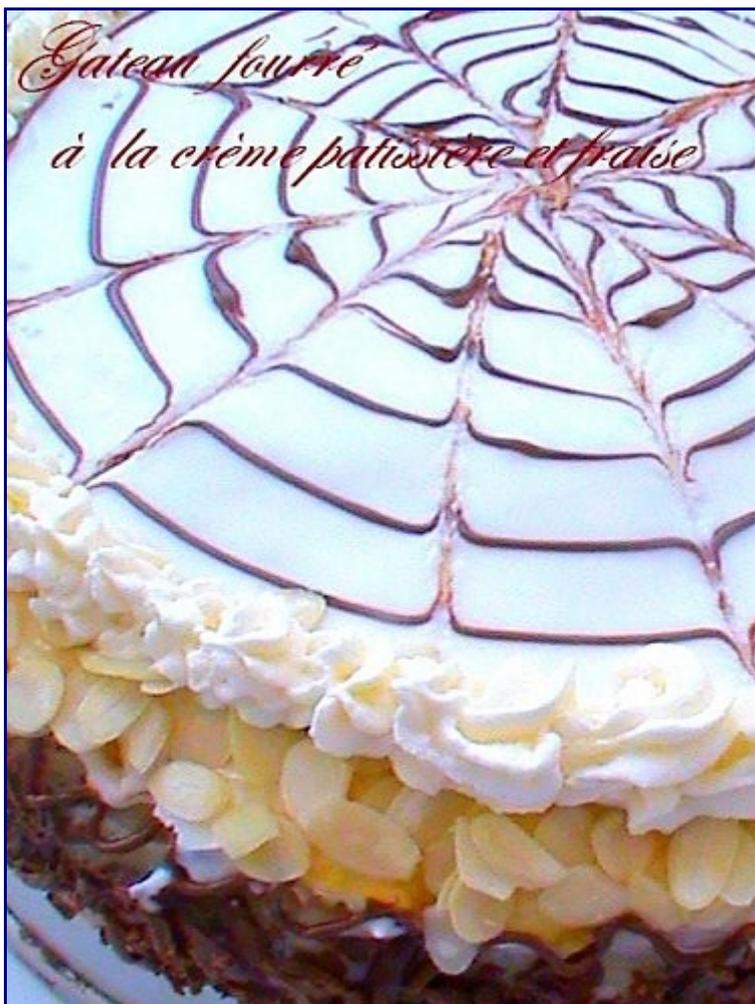
Beurrer et fariner un moule rond .

Verser le mélange dans le moule et enfourner dans un four préchauffé Th.5-6 jusqu'a la dorure.

Crème pâtissière

Dans une casserole , mettre le lait, oeuf, sucre, vanille, maizena ou farine et bien mélanger le tout.

mettre sur feu doux et sans cesser de mélanger vous allez obtenir une crème épaisse.



Couper le gateau en deux.le poser le plan de travail.

Imbiber l'intérieur du gâteau de sirop.

Étaler la crème pâtissière et veuillez laisser une petite quantité pour décorer l'extérieur du gâteau.

Laver et couper finement les fraises et les disposer sur la crème pâtissière.

Couvrir avec le deuxième morceau de gâteau et imbiber de sirop.

couvrir l'extérieur du gâteau avec le reste de la crème pâtissière;

Décorer de chocolat rapé et amandes effilées.

Préparer le glaçage en battant légèrement l'oeuf et prendre juste la moitié et rajouter le jus de citron, eau et rajouter le sucre glace en fouet et à mesure et mélanger.

si le glaçage est trop épais rajouter encore de l'eau.

Étaler le glaçage rapidement sur le gâteau et au préalable vous avez fait fondre du chocolat et prêt à être utilisé de suite le glaçage étalé.

Faire des ronds en chocolat fondu et avec un cure-dent faire le dessin.



