

Le gâteau d'anniversaire de Manon

Joyeux anniversaire !!!

IL TE FAUT :

Pour la base :

- 3 gâteaux ronds de tailles différentes
- 40 cl de crème liquide
- 80 g de sucre glace
- 5 cuill. à soupe de confiture

Pour le décor :

- 5 cornets à glace
- 1/2 blanc d'œuf
- 150 g de sucre glace
- 3 cuill. à café de jus de citron
- 1/2 cuill. à café d'eau de fleur d'oranger (facultatif)
- 1/2 cuill. à café d'huile
- colorants alimentaires rouge, jaune, bleu
- bonbons (dragées colorées ou/et bonbons type Smarties)

Vive les bonbons !

Vive Manon !

1 Verse la crème liquide dans un saladier et laisse-la refroidir 15 minutes au congélateur. Pose les 3 gâteaux les uns sur les autres (légèrement décalés) en mettant de la confiture entre eux.

Quel beau gâteau !

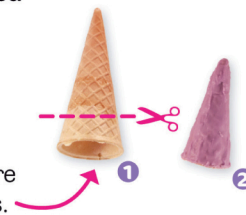


2 Demande de l'aide pour battre la crème très froide au fouet électrique. Après environ 2 minutes, lorsqu'elle devient épaisse, ajoute les 80 g de sucre glace.

3 Étale la crème (devenue "Chantilly") sur les gâteaux. Lisse-la à l'aide d'une spatule. Pose des bonbons tout autour des trois niveaux pour décorer.

4 Dans un bol, bats à la fourchette le blanc d'œuf, le jus de citron et l'eau de fleur d'oranger. Ajoute peu à peu les 300 g de sucre glace, mélange bien. Verse l'huile, mélange encore.

5 Répartis ce glaçage blanc dans 4 coupelles. Colore le contenu de chacune selon ton goût (voir notice des colorants). Coupe le haut de 2 cornets pour réduire leur hauteur. Badigeonne les cornets avec les glaçages.



6 Laisse sécher les cornets retournés. Pose-les sur le gâteau-château, comme des tours.



Astuce

Utilise des autocollants, des papiers colorés et des autocollants pour décorer le gâteau et ta table d'anniversaire avec des marque-pailles et des petits drapeaux.

Miam !

Que la fête commence !



Pour la base

La recette du gâteau au yaourt :

- 12 œufs
- 4 yaourts
- 8 pots de yaourt de sucre
- 12 pots de farine
- 1 sachet et demi de levure
- 3 pots d'huile

Mélange les ingrédients dans cet ordre. Verse dans 3 moules de 3 tailles différentes. Fais cuire à 170 °C pendant 40 min.

