

Gâteau aux noisettes en forme de cœur

fiche créative n° 1294



L'amour passe par l'estomac, c'est bien connu - nous vous proposons donc une recette de gâteau qui en fera fondre plus d'un !

Facile et rapide à faire, vous auriez tort de ne pas **céder à la tentation d'un délicieux gâteau**. Découvrez vite la **recette**.

Ingrédients pour un gâteau aux noisettes en forme de cœur :

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 200 g de noisettes en poudre
- 3 œufs
- 1 c. à s. de cacao en poudre
- 1 c. à c. de levure

C'est aussi simple :

1. **Préchauffez votre four à 180 °C** (170 °C four à chaleur tournante).
2. **Travaillez le beurre et le sucre en mousse**.
3. **Ajoutez au fur et à mesure les noisettes en poudre, les 3 œufs, la cuillère à soupe de cacao puis la cuillère à café de levure**. Mélangez jusqu'à obtenir une **pâte crémeuse de couleur foncée**.
4. **Versez la pâte dans le moule cœur et enfournez pendant 30 minutes**.

Décoration du gâteau :

Réservez un peu de **royal icing** sous forme de poudre dans un petit bol ; vous vous en servirez plus tard pour réaliser les **entrelacs blancs sur le gâteau**. **Utilisez le restant de la poudre appelée royal icing en la mélangeant à de l'eau ou du jus de citron** puis ajoutez un peu de **colorant rouge**. Une fois **votre glaçage bien homogène**, versez-le sur le haut du gâteau **afin qu'il soit bien nappé**. Laissez sécher.

En attendant, **travaillez les fondants, appelés également pâtes à sucre** ; le **blanc** servira à réaliser les **pétales de la rose, le vert les feuilles**. Pour cela, **étalez-les bien au rouleau à pâtisserie**. Utilisez un **emporte-pièce** ou bien la roulette du **set de modelage** pour découper les pétales. **Enroulez un pétale sur lui-même, il constituera le pistil de votre rose puis entourez-le d'autres pétales qui se chevauchent quelque peu**. Si les pétales ne tenaient pas suffisamment entre eux, **collez-les avec un peu de blanc d'œuf**. Une fois la grosseur de la rose souhaitée obtenue, **passez à la confection des feuilles**. **Découpez le fondant vert** et dessinez quelques stries dessus et placez-les sous la rose. Déposez le tout sur un bord du gâteau.

Enfin, **réalisez les entrelacs blancs : mélangez la poudre de royal icing à de l'eau ou du jus de citron**. Placez le mélange dans la **poche à douille** et dessinez les entrelacs sur le gâteau. Optez de préférence **pour une douille dotée d'une perforation ronde de petite taille**, le résultat n'en sera que plus beau.

Conseil :

Si vous souhaitez un **gâteau avec davantage de saveurs**, pensez, avant même de le décorer, à le **partager à mi-hauteur à l'aide d'une lyre à gâteau**. **Tapissez la première moitié de gâteau d'airelles, de chantilly** ou bien encore d'une **compotée de fruits** et recouvrez avec l'autre moitié.

Liste d'articles :

Réf.	Artikelname	Quantité
------	-------------	----------