

Gâteau d'Halloween

fiche créative n° 455

Chaque petite fête nécessite un peu de cuisine. Pourquoi ne pas préparer pour Halloween un gâteau aussi bon que surprenant ?!



Ingrédients :

Pour le gâteau :

4 œufs

250 g de farine

250 g de sucre en poudre

1 paquet de levure

1 paquet de sucre vanillé

1 verre d'huile

1 verre de vin blanc

Colorant alimentaire orange

Feutre alimentaire noir

Bonbons à la réglisse

Pour 1 kg de pâte à sucre :

1 kg de sucre glace

100 g de miel

60 g d'eau

10 g de gélatine

C'est aussi simple :

Le gâteau :

Battez 4 jaunes d'œufs avec **250 g de sucre en poudre** (versez le sucre petit à petit).

Une fois le mélange bien homogène, **ajoutez l'huile, la farine mélangée avec la levure et le sucre vanillé**. Ajoutez le verre de vin blanc **et un peu de colorant alimentaire orange**. Mélangez bien.

Montez les blancs en neige puis **incorporez-les délicatement dans l'appareil orange**.

Versez votre préparation **dans un moule beurré et fariné**.

Préchauffez le four thermostat 4 ou 5 puis enfournez $\frac{3}{4}$ d'heure.

Démoulez votre gâteau dès la cuisson terminée et laissez-le refroidir.

La pâte à sucre & décor du gâteau :

Vous pouvez utiliser de la [pâte à sucre appelée également « Fondant à étaler »](#) ou choisir de la faire vous-même.

Pour une pâte à sucre maison :

Trempez la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes environ.

Dans une casserole, faites chauffer le miel jusqu'à ce qu'il soit bien liquide (attention : ne le faites pas bouillir).

Ajoutez l'eau (60 g) et la gélatine essorée. Mélangez bien le tout pour obtenir une pâte homogène (attention : ne faites pas bouillir le mélange).

Versez cette préparation sur le sucre glace et pétrissez bien.

Étalez la pâte à sucre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Faites en sorte que cette dernière soit suffisamment grande pour recouvrir votre gâteau.

Décorez le tour de votre gâteau de bonbons à la réglisse que vous collerez avec un blanc d'œuf et dessinez un motif effrayant avec le feutre alimentaire noir.

Décor du plateau à tarte sur pied :

Peignez le plateau à tarte en Orange. Pour un meilleur résultat, attendez que la peinture ait séché puis appliquez une seconde couche.

Après séchage, étalez à l'aide d'une éponge du vernis vitrificateur Aquapro - vernis convenant à un usage alimentaire - sur les surfaces du plateau.

Conseil : Pour parfaire votre décoration, parsemez çà et là quelques bonbons autour du plateau à tarte.

Liste d'articles :

Réf.	Nom de l'article	Quantité
12052403	Assortiment de pinceaux « BASIC » VBS, set de 5	1