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 :

250 g de farine

4 œufs

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

themenset_438_textblock_3

C'est aussi simple :

Pour 1 kg de pâte à sucre :

1 kg de sucre glace

100 g de miel

60 g d'eau

10 g de gélatine

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 ¾ 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 <u>pâte à sucre appelée également « Fondant à étaler »</u> ou choisir de la faire vousmême.

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.

Etalez 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.	Artikelname	Quantité