



Gâteau PSG

Ingrédients du gâteau à réaliser 3 fois

200 gr de beurre mou

200 gr de sucre

4 oeufs

200 gr de farine + 1 cc de levure chimique

1 cc d'extrait de vanille

pour la garniture

1 pot de icing au chocolat

1 pot de icing blanc

pour la déco

plus de 1 kg pâte à sucre blanche + colorants en gel

Dans le bol du kitchenaid mettre le beurre et le sucre

Fouetter avec l'accessoire jusqu'à consistance crémeuse

Ajouter les oeufs un à un sans cesser de battre

Puis ajouter la farine/levure en plusieurs fois et terminer par la vanille

Mettre le flexipat de 2 cm sur la plaque perforée et garnir du grand cadre beurré et fariné

Verser la pâte

Cuire four chaud 180° jusqu'à ce que la pointe du couteau ressorte sèche

Laisser refroidir, démouler et réserver

Renouveler l'opération encore deux fois

Fouetter séparément les pots de icing

Mettre un premier biscuit le plat de service

Etaler un peu de icing au chocolat et recouvrir d'un deuxième gâteau

Faire ainsi de suite pour terminer le gâteau

Recouvrir le gâteau sur toute la surface et les côtés de icing blanc

Décorer avec la pâte à sucre selon vos envies