



Le gâteau d'anniversaire de Rym (un damier)

Ingrédients :

Pour la génoise vanille:

- 4 oeufs
- 150 g de sucre fin
- 90 g de farine
- 30 g de fécule (Maïzena)
- 30 g de beurre fondu (facultatif) (pas mis)
- 1 cuillère à café de levure chimique (facultatif)
- 1 sachet de sucre vanillé
- Quelques gouttes d'arôme de vanille (pas mis)

Pour la génoise au chocolat:

- 4 oeufs
- 150 g de sucre fin
- 90 g de farine
- 30 g de fécule (Maïzena)
- 30 g de beurre fondu (facultatif) (pas mis)
- 1 cuillère à café de levure chimique (facultatif)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 30 g de chocolat en poudre (j'ai utilisé du Van Houten)

Garniture :

- 200 g de chocolat praliné (Nestlé)
- 70 g de beurre
- 10 cl de crème liquide
- Vermicelles de chocolat
- Billes multicolores
- Smarties au chocolat
- nutella

Préparation :

La confection des 2 génoises

Réunir dans un saladier les jaunes d'oeufs, le sucre vanillé et le sucre. Les battre pour obtenir une mousse assez claire.

Puis à l'aide d'une passoire, tamiser la farine, la levure et la maïzena et ajouter juste le tiers de la quantité. Mélanger à l'aide d'une spatule en bois en décrivant des cercles. Puis battre au batteur électrique.

Battre les blancs en neige.

Puis vous allez rajouter toujours par tiers les blancs d'oeufs dans la préparation.

Mélanger délicatement à l'aide d'une spatule en bois.

Puis renouveler l'opération afin de mettre tous les ingrédients au total.

Renouveler l'opération pour la 2ème génoise, mais à la fin de la préparation ajouter les 30 g de cacao en poudre (tamisé). Mélanger délicatement.

Verser vos préparations dans des moules identiques beurrés et farinés. Ici, j'ai utilisé des moules en silicone donc pas besoin de beurre ni de farine.

Enfourner. Faire cuire aussitôt à 180 °C pendant 30 min. Faire le test de la pointe du couteau pour voir si la génoise est cuite.

Vous pouvez voir ici que la génoise est très légère, on dirait de la mousse. Pour pouvoir la démouler, surtout avec un moule en silicone, attendre un peu qu'elle refroidisse, n'attendez pas qu'elle soit froide totalement et démouler délicatement. Comme elle est très légère, elle colle un peu aux parois du moule donc aidez-vous de vos mains. Les laisser refroidir sur une grille.

Le montage du gâteau

Il s'agit de la phase délicate du gâteau, suivez bien les instructions et vous verrez que vous obtiendrez un excellent résultat!

Il faut que vous soyez bien symétriques dans la découpe de votre gâteau, c'est important.

Dans la génoise à la vanille, coupez le premier cercle (ce sera la plus grand). Posez pour cela un grand bol au centre et découpez tout autour du cercle avec un couteau qui coupe bien.

Dans le cercle qui vous reste, posez alors un verre au centre et découper tout autour. Vous avez alors 1 moyen cercle et un petit cercle.

Vous faites exactement la même chose pour la génoise au chocolat.

Maintenant vous allez intercaler les deux génoises afin de faire une couleur sur deux. Pour cela, prenez le grand cercle de génoise à la vanille et posez le sur une plaque. Enduisez les bords intérieurs du trou de nutella. Incorporez le moyen cercle de génoise au chocolat.

Badigeonnez les bords du trou de nutella afin de faciliter l'assemblage. Incorporez alors le petit cercle de génoise vanille dans le trou restant.

Vous obtenez donc le premier étage de votre gâteau. Etalez alors une couche de nutella sur le dessus du gâteau. Cela va permettre au second étage d'être soudé.

Faites de même pour le second étage et déposez les cercles au fur et à mesure sur le premier étage de votre gâteau, tout en n'oubliant pas d'enduire les bords des cercles de nutella.

Une fois les cercles placés, vous obtenez donc un gâteau à 2 étages.

Donc si nous récapitulons, nous avons:

1 er étage : Un grand cercle vanille - Un moyen au chocolat - Un plus petit vanille

2 ème étage : Un grand cercle au chocolat - Un moyen à la vanille - Un plus petit au chocolat

La confection de la ganache chocolat praliné

Mettre le chocolat praliné coupé en petits morceaux dans un récipient allant au micro-ondes et laisser chauffer pendant 1 min. Vous pouvez vérifier afin de contrôler que le chocolat ne crêpe pas.

Ajouter alors le beurre coupé en petits morceaux et mélanger.

Quand le beurre est fondu et bien amalgamé dans le chocolat, ajouter la crème liquide et mélanger à nouveau.

Votre ganache est prête !

La décoration du gâteau

Nappez entièrement votre gâteau avec la ganache. Vous allez voir, elle est très facile à étaler. Déposez-la au milieu et faites pivoter votre gâteau de gauche à droite afin de faire couler la ganache partout.

Parsemer de vermicelles colorés les bords du gâteau.

Sur le dessus, dessinez un coeur avec les smarties et parsemer de billes multicolores sur les côtés des smarties.

A la fin, j'ai juste rajouté un ruban doré que j'avais prélevé d'un autre gâteau. Je l'ai apposé sur les côtés du gâteau à l'endroit de la jointure des 2 génoises. Voilà, le gâteau est terminé !