

# Recette du gros Gâteau d'Anniversaire

## RECETTE DE LA CREME PATISSIERE

### Ingrédients :

- ½ l de lait
- 4 jaunes d'œufs (réservez les blancs pour le topping)
- 130 gr de sucre
- 2 cs de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cc de cacao non sucré (facultatif)

Commencez par battre les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé dans un saladier. Ajoutez la farine. Faites bouillir le lait. Une fois bouillant, versez-le sur le mélange. Remettez le tout dans la casserole et sur le feu jusqu'à ce que la crème épaississe. Laissez refroidir, puis mettez-la au frigo pour qu'elle prenne bien.

## RECETTE DES GATEAUX NATURE

Il vous faudra (ingrédients pour 1 gâteau, à faire 2 fois donc) :

- 5 œufs
- 1 citron
- 75 gr maïzena
- 75 gr farine
- 200 gr sucre
- 1 pincée sel
- 1 moule à manqué démoulable

Séparez les blancs des jaunes. Gardez les blancs. Battez les jaunes avec le sucre et le sel dans un saladier. Ajoutez-y le zeste du citron.

Incorporez ensuite la maïzena et la farine en alternant une cuillère à soupe de chaque.

Finissez en ajoutant les blancs montés en neige.

Versez votre préparation dans le moule à manqué préalablement beurré.

Enfourez pendant 45 min à thermostat 6 (180°).

Répétez ensuite l'opération pour le second gâteau.

Quand les gâteaux sont cuits et froids, coupez les en deux. Vous avez vos 4 étages. Réservez-les jusqu'au dressage.

## RECETTE DU TOPPING

Utilisez les 4 blancs d'œuf qu'il vous reste de la préparation de la crème pâtissière.

Avec le batteur électrique, montez les blancs en neige avec du sucre glace. Ajustez le sucre glace en fonction de la densité que vous voulez. Il faut que ce soit assez consistant pour bien tenir sur le gâteau.

## MONTAGE

Dressez directement votre gâteau sur un joli plat de présentation en verre.

Commencez par poser un cercle de gâteau nature, recouvrez d'une couche fine crème pâtissière et de morceaux de fraises.

Répétez l'opération deux fois. Terminez par le dernier cercle de gâteau nature.

Une fois votre gâteau monté, utilisez une spatule pour étaler votre topping sur le contour et le dessus du gâteau.

Ensuite, décorez votre gâteau ! Vous pouvez utiliser des paillettes en sucre, de la feuille d'or comestible, des billes en sucre...

Si vous souhaitez ajouter des fleurs sur le dessus, pensez à entourer les tiges de papier alu avant de les planter dans le gâteau.

Réservez au frais, et ressortez-le à l'heure du dessert. A agrémenter de bougies bien évidemment !

Bon appétit !

C by Clemence