

Gâteau surprise



Ingrédients :

Pour un moule à cake environs 25 x 12 centimètres

Gâteau vert :

- 3 œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 120 g de beurre
- 250 g de farine
- 1 demi sachet de levure chimique
- Quelques gouttes de colorant alimentaire vert

Gâteau au chocolat :

- 3 œufs
- 150 g de beurre
- 10 cl de lait
- 100 g de sucre en poudre
- 220 g de farine
- 1 demi sachet de levure chimique
- 40 g de cacao amer en poudre non sucré

Glaçage :

- 50 g de chocolat noir à pâtisser
- 2 c à s de paillettes en sucre en forme de sapin

Préparation :

Commencer par préparer le gâteau vert qui va servir à faire les sapins :

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Fouetter les œufs avec le sucre en poudre. Ajouter le beurre fondu. Remuer et ajouter la farine, la levure chimique et un peu de colorant vert. Remuer la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné.



Enfournez le gâteau pendant 40 mn à 180°.

Pour vérifier la cuisson, planter la lame d'un couteau dans le gâteau, elle doit ressortir sèche. Prolonger la cuisson de quelques minutes si nécessaire.

Démouler le gâteau et le laisser refroidir sur une grille. Attention, il faut qu'il soit totalement froid pour pouvoir le découper à l'emporte-pièce.



Couper le gâteau en tranches et découper un sapin dans le centre de la tranche avec un emporte-pièce. (en forme de sapin !)



Beurrer et farinez un moule à cake. Déposer les sapins l'un contre l'autre dans toute la longueur du moule en les collants bien entre eux. (Si vous n'arrivez pas à faire tenir les sapins droits, déposez d'abord un peu de pâte au chocolat dans le fond pour faire tenir les sapins.)



Préparez la pâte au chocolat :

Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre. Ajouter le beurre fondu. Remuer et ajouter la farine, le cacao en poudre et la levure chimique. Remuer et rajouter le lait. Verser la pâte au chocolat dans le moule à cake, sur les sapins. La pâte doit recouvrir tous les sapins.



Faire cuire le gâteau pendant 40 mn à 180°. Il doit être bien gonflé.
Le laisser refroidir dans le moule pendant 15 mn avant de le démouler sur le plat de service.

Glacage :

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Lorsqu'il est fondu, badigeonner le cake à l'aide d'une cuillère à café et saupoudrer avec les petites paillettes en sucre.



Notes :

- Ne jeter pas les chutes des gâteaux qui restent lorsque vous utilisez les emporte-pièces ! Si vous les mixez avec un peu de crème, mascarpone ou de Nutella vous pourrez les rouler dans vos mains et former des pop cakes !
- N'hésitez pas à parfumer vos gâteaux au yaourt d'extrait de vanille, de fleur d'orange, de rhum...
- Surveillez la cuisson : parfois, les sapins ont tendance à remonter vers le haut du moule. Poussez-les légèrement avec une spatule en cours de cuisson.