



GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

Temps: 2h Personnes: 8 Personnes Difficulté: ●●● Difficile

Ingrédients

POUR LE GÂTEAU

Grand moule à gâteau	24 cm de diamètre, 10 cm de haut
De crème fraîche	330 g
De sucre	330 g
Œufs	4
De farine	280 g
De farine de noisettes	50 g
De vanille	10 g

POUR LA GARNITURE

De crème	1000g
De chocolat au lait	1500g

POUR LA DÉCORATION

De chocolat blanc	1500g
FERRERO ROCHER®	au goût

Gâteau d'anniversaire

1. Gâteau:

- Fouetter la crème refroidie jusqu'à la formation de pointes rigides.
- Dans un grand bol, battre les œufs et le sucre pendant environ 15 minutes avec un batteur électrique.
- Tamiser la farine, la farine de noisettes et la levure chimique et les incorporer au mélange avec la vanille.
- Enfin, incorporer la crème à fouetter en soulevant délicatement de bas en haut.
- Cuire le gâteau éponge dans un four préchauffé à 180 °C pendant 30 minutes; continuer la cuisson pendant 20 minutes à 160 °C.
- Pour l'étage supérieur, répéter la recette en réduisant la dose de moitié, pour un moule de 18 cm de diamètre/10 cm de haut. Chaque gâteau éponge sera coupé en trois parties égales.

2. Garniture:

- Verser la crème dans une casserole et la faire cuire à feu doux.
- Dès qu'elle arrive à ébullition, la retirer du feu, ajouter le chocolat et le faire fondre. Le mélange doit être lisse et consistant. Laisser refroidir.
- Avec une spatule, remplir de ganache l'intérieur du gâteau et la tartiner sur l'extérieur.

3. Décoration:

- Faire fondre une partie du chocolat blanc dans un bain-marie et le verser en filet sur le gâteau pour le couvrir.
- Déposer l'étage supérieur sur la base et terminer la décoration avec des FERRERO ROCHER autour de la base du gâteau.