

# Le gâteau cadeau en pâte à sucre

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 35 à 40 min

Montage : 30 min

## Ingrédients :

- 3 œufs
- 175g de sucre
- 10 cl d'huile
- 1 yaourt nature
- 200g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cs de vanille liquide
- Nutella
- Pâtes à sucre blanche, verte et marron :  
200g environ de chaque couleur



Ustensiles spécifiques : un fouet ou un robot, un moule à cake, un lisseur (pour la pâte à sucre) et un couteau qui coupe net (ex: couteau en céramique).

## Réalisation :

Dans un premier temps, il faut réaliser le cake :

- Préchauffer le four à 180°C.
  - Casser les œufs dans une terrine.
  - Ajouter le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et forme un ruban lorsqu'on soulève le fouet.
  - Verser l'huile en filet en continuant de fouetter.
  - Ajouter la vanille, le yaourt, la farine et en dernier la levure. Bien mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène.
  - Huiler un peu le moule choisi.
  - Verser la pâte dans le moule.
  - Enfourner pour 35 à 40 min.
  - Le démouler puis le laisser refroidir complètement.
- L'idéal étant de le faire la veille pour le lendemain. Il est possible de le mettre un peu au frais également après refroidissement. Sa tenue avec la pâte à sucre n'en sera que meilleure.

*Dans un second temps, il faut **former le cadeau rectangulaire** :*

*-Il nous faut donc arranger un peu ce gâteau de façon à ce que sa forme soit bien rectangulaire. Si votre gâteau a gonflé, il faut couper le dessus (goûtez-le en passant!!). La surface doit être relativement plate.*

*- Napper de Nutella et lisser.*

**Montage** avec les pâtes à sucre:

*-Étaler votre pâte à sucre blanche et découper un rectangle permettant de couvrir une moitié du cake.*

*-Utilisez le lisseur afin que tout adhère bien. Faire des découpes nettes pour enlever le surplus de pâte.*

*-Faire de même de l'autre côté avec un rectangle vert.*

*-Vous collerez chaque rectangle grâce au Nutella que vous venez d'étaler. Idem pour les découpes.*

*-Faire les bandes marron (toujours avec quelques points de Nutella!).*

*www.lesdelicesabelle.fr*



*Décorez à votre guise !*

*Bonne dégustation!*