

Mon gâteau à étages en pâte à sucre

Pour 8 à 10 personnes

Préparation : +/- 1h - Cuisson : 3 x 12 min

Préparation de la ganache : 15 min

Réfrigération : 2 h minimum

Matériel spécifique :

- 1 fouet ou 1 robot
- 1 moule rond de 20cm.
- 1 tamis ou passoire fine
- 3 récipients
- 1 casserole
- 1 balance
- 1 spatule
- Emporte-pièce rond petit format
- 1 lisseur pour pâte à sucre



www.lesdelicesabelle.fr

Ingrédients :

Pour 3 génoises de 20cm :

- 6 œufs
- 180g de sucre
- 190g de farine
- 30g de poudre d'amandes
- 3 colorants alimentaires (rose, jaune et bleu)

Pour la ganache :

- 20cl de crème liquide
- 350g de chocolat blanc
- 20g de noix de coco
- 1cs de sucre pétillant

Pour la décoration :

- +/-300g de pâte à sucre blanche
- Pâtes à sucre de couleur
- sucre glace
- 1cc de blanc d'œuf pour la colle

Réalisation :

Pour le biscuit (à faire la veille) :

- Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que ça ait triplé de volume.
- Ajouter la farine tamisée et la poudre d'amandes en 3 fois en fouettant vitesse minimum.
- Séparer à quantité égale la préparation en 3.
- Ajouter chaque colorant dans chacune des 3 préparations. Mélanger délicatement jusqu'à ce que les colorants pénètrent bien.
- Cuire au four 165°C durant 12 min environ, chacune des génoises.
- Laisser refroidir et réserver au frais jusqu'au lendemain.

Pour la ganache au chocolat :

- Faire fondre le chocolat blanc haché dans la crème liquide chaude.
- Ajouter la noix de coco.
- Bien mélanger.
- Laisser refroidir, puis fouetter.

www.lesdelicesabelle.fr

Montage :

- Déposer sur le plat de service, une 1^{ère} génoise.
- Napper de ganache.
- Recouvrir de la 2^{ème} génoise.
- Napper de ganache.
- Terminer par la 3^{ème} génoise.
- Napper encore le dessus et le pourtour. Bien lisser. Si la ganache est encore un peu liquide, ne pas hésiter à tenir au frais et lisser au fur et à mesure.
- Laisser prendre au frais durant 1h à 1h30.

- Étaler la pâte à sucre blanche en saupoudrant d'un peu de sucre glace.
- Recouvrir le gâteau avec.
- Découper le surplus délicatement afin de laisser un bord net.
- Décorer à votre guise ! Des ronds de couleurs pour moi et des bandes sur les bords pour parfaire la décoration et habiller au mieux ce gâteau.
- Garder dans une pièce fraîche mais pas humide ou au frigo si froid ventilé.

Bon appétit !!