

Mario Kart 8



8 personnes | **difficulté** : moyenne | **préparation** : 2 heures |
cuisson : 40 minutes | **réfrigération** : 2 heures

Sponge Cake

IMPORTANT : Doublez les quantités car il faudra 2 gâteaux

Ingrédients : 200g de farine sans grumeaux, 200 g de sucre, 200g de beurre ramolli, 1 cuillère à café de levure à gâteaux, 4 oeufs, 1 cuillère à café de vanille liquide

1/ Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

2/ Battez le beurre en pommade avec la vanille. Y ajouter le sucre et battre au fouet électrique pour le rendre crémeux. Y ajouter ensuite les jaunes d'œufs et les incorporez un par un.

3/ Battez les blancs d'œufs en neige ferme, au fouet électrique. Les serrez avec un peu de sucre en poudre, puis continuez à battre, cela va les rendre brillant et d'aspect meringue.

4/ Mélangez les blancs en neige à la préparation. Les incorporez délicatement, en soulevant bien la masse pour éviter que les blancs ne retombent.

5/ Beurrez et farinez un moule à gâteaux circulaire. Puis versez-y la préparation et enfournez dans votre four (180°C pendant 35 mn). Plantez une lame sèche dedans, pour vérifier la cuisson du gâteau. Sortez du four, et laissez refroidir sur une grille.

Ganache chocolat noir

Ingrédients : 200 g de chocolat noir, 125 g de crème liquide, 50 g de beurre

1/ Faites fondre le chocolat au bain-marie. Mélangez dedans la crème fleurette puis le beurre.

2/ Laissez refroidir et réservez au frais, pour raffermir la ganache.

Montage

Ingrédients : 2 pâtes à sucre blanches, 2 pâtes à sucre vertes, 2 pâtes à sucre noires, figurines

Gâteau blanc et vert : Découpez votre gâteau dans l'épaisseur. Garnissez et recouvrez votre gâteau de ganache. Recouvrir de pâte à sucre blanche (imitation de la neige) et verte (imitation de l'herbe). Formez un damier blanc et noir, et posez-le sur l'herbe.

Attendez le lendemain que le gâteau qui formera l'arche, soit plus ferme.

Arche blanche et noire : Découpez votre gâteau dans

l'épaisseur. Garnissez et recouvrez votre gâteau de ganache. Formez une arche en découpant votre gâteau comme sur la photo. puis piquez des piques en bois dans le premier gâteau ainsi que dans les pieds de l'arche. Recouvrir de pâte à sucre blanche (imitation de la neige) et noire (imitation de la route). Placez votre arche à la verticale.

Décorez de figurines.
