



Gâteau d'anniversaire du Détective Blaireau





9 œufs
250 g de sucre
1 pincée de sel
un peu de zeste de citron
350 g de farine de blé ou d'épeautre pour pâtisserie
100 g d'huile végétale
1 une cuillère à soupe de levure chimique

Battre les œufs entiers avec le sucre et l'arôme jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux. Incorporer ensuite l'huile, puis ajouter la farine délicatement à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse. Verser la préparation dans un moule rond et faire cuire à 190 °C (chaleur tournante) pendant environ 40 minutes.

Pour la crème légère au chocolat:

1 sachet de poudre pour pudding à la vanille
200 g de sucre cristallisé
250 g de beurre
200 g de chocolat fondu

Préparer un pudding comme indiqué sur l'emballage. Incorporer le beurre dans le pudding chaud, puis laisser refroidir. Battre la préparation refroidie jusqu'à ce qu'elle soit bien mousseuse, puis incorporer le chocolat légèrement tiède et fondu à l'aide d'un fouet manuel.

Pour la décoration :

1 fondant blanc
1 fondant noir



Instructions – Pour créer le gâteau du Détective Blaireau :



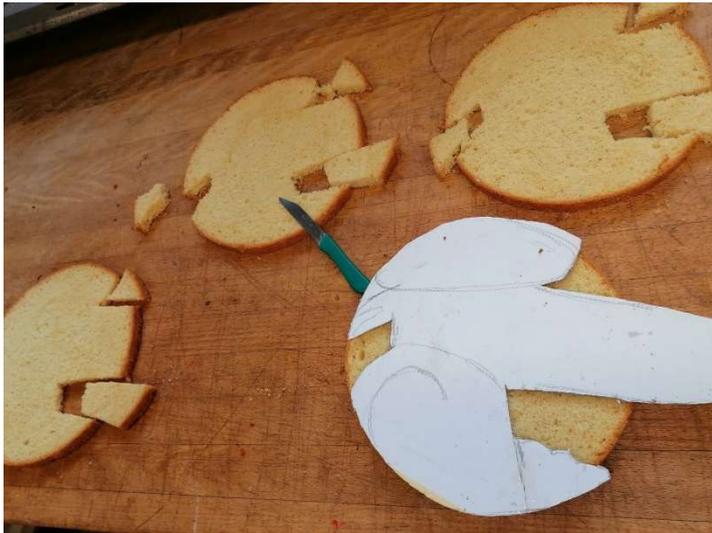
1. Retirer le gâteau du four et laisser refroidir complètement.



2. Préparer le modèle ou gabarit du Détective Blaireau et le coller sur du carton.



3. Couper le gâteau en quatre parts égales.



4. Poser le gabarit sur chaque quart de gâteau et découper les parties excédentaires.



5. Utiliser les morceaux découpés pour former le museau du Blaireau.



6. Tartiner la première couche de crème au chocolat.



7. Répéter la même opération pour les quatre parts : former le museau, puis recouvrir de crème au chocolat.



8. Recouvrir ensuite tout le gâteau de crème au chocolat.



9. Étaler finement la pâte à sucre blanche, la poser sur le gâteau et découper selon la forme.



10. Découper les zones noires du modèle papier du Détective Blaireau, les placer sur la pâte à sucre noire étalée, découper, puis poser sur le gâteau.



Détective Blaireau et son équipe te souhaitent un anniversaire inoubliable !

Variante plus simple :

Cuire un gâteau rond et faire imprimer le **logo du Détective Blaireau** sur du sucre, du masepain ou du papier comestible dans une pâtisserie, puis le placer simplement sur le gâteau.