

Gravity cake dragibus

Difficulté : 

Nombre de personnes : 10

I-Génoise

- 3 œufs
- 115 g de sucre en poudre
- 60 g de fécule de maïs
- 60 g de farine
- 1 cuillère à café rase de levure chimique
- 40 g de beurre fondu
- Pot de pâte à tartiner

1. préchauffez le four à 180°C.
2. Fouettez les œufs avec le sucre pendant 5 minutes environ. Ils doivent gonfler et blanchir.
3. Tamisez la fécule, la farine et la levure dans la préparation.
4. Ajoutez le beurre fondu et versez dans un moule beurré de 20 cm de diamètre.
5. Faire cuire 25 minutes.
6. Laissez refroidir et démoulez.
7. Quand le biscuit est bien froid, coupez-le en 2 dans le sens de la largeur avec un couteau à pain.
8. Etalez de la pâte à tartiner sur toute la surface d'un disque de génoise, puis déposez le 2 ème disque par-dessus.



II- Pâte d'amande

- 250 g de poudre d'amande
 - 200 g de sucre glace
 - 2 blancs d'œuf
 - Extrait d'amande amère
 - Colorant vert
1. Mélangez ensemble le sucre glace et la poudre d'amandes.
 2. Incorporez les blancs d'œuf et l'extrait d'amande amère.
 3. Ajoutez le colorant vert à la pâte, mélangez bien afin d'avoir une couleur homogène.
 4. Étalez à l'aide d'un rouleau à pâtisserie la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé.
 5. Retirez délicatement une feuille d'un côté de la pâte, placez la pâte d'amande au-dessus du biscuit et déposez tout en douceur sur le biscuit.
 6. Retirez la 2^{ème} feuille de papier et rabattre la pâte d'amande tout autour jusqu'au bord du biscuit. Coupez le surplus avec un couteau.
 7. Décorez à votre guise !



1



2



3



4



5



Décoration :

- bonbons dragibus de différentes tailles
 - 1 pic à brochette
 - 1 paille
 - sirop de glucose
1. Plantez un pic à brochette au centre du gâteau et faites glisser une paille dessus.
 2. Déposez du sirop de glucose sur des bonbons et commencez par tapisser un côté du gâteau et son rebord. Puis continuez à empiler les bonbons les uns sur les autres et à les faire monter petit à petit autour de la paille. N'hésitez pas à mettre le gâteau au frais de temps à autre pour figer les strates de bonbons au fur et à mesure de la construction, cela facilitera le montage.

Je ne vais pas vous cacher que l'exercice est un peu long et fastidieux, mais pas impossible !!

Pensez à positionner les bonbons de façon à donner l'impression qu'ils tombent tout seul du sachet.

Le sachet de dragibus étant transparent, j'en ai mis 2 à l'intérieur du sachet de décoration. Je l'ai ensuite disposé en haut de la paille.

Un dessert idéal pour les goûters d'anniversaire ! Un goût simple, des bonbons, de la couleur, quoi de plus pour rendre heureux les enfants !!

