

**Gâteau d’Anniversaire en Pâte d’Amande**

**Recette pour 6/8 personnes (moule carré de 25cm) :**

- 6 oeufs  
- 200g de sucre en poudre  
- 230g de farine  
- 1 sachet de levure chimique  
- 1 CS d'arôme vanille  
- 8 CS de Nutella

Préparation à l'aide d'un robot ou au fouet électrique:

Peser le sucre puis la farine et les placer dans des bols  
Ajouter la levure à la farine  
Montez les blancs en neige très fermes avec une pincée de sel  
Ajouter le sucre et battez encore  
Ajouter les 6 jaunes, la vanille et baissez la vitesse   
Puis tout de suite la farine en pluie fine  
Arrêter et verser la préparation dans un moule beurré  
Cuire à four préchauffé à 180° pendant 25 min  
Laisser refroidir

Couper la génoise en deux horizontalement  
Etaler le Nutella  
Recouvrir avec la seconde partie du gâteau

- 1 compote en pot pomme nature  
- 2 sachets de pâte d'amande verte  
- 1 sachet de pâte d'amande beige  
- 4 CC de colorant en poudre doré  
- 2 CC d'eau chaude

Etaler la compote sur toute la surface du gâteau

Prendre les sachets de pâte d'amande et former une grosse boule  
Bien malaxer pendant au moins 5 min  
Découper du papier sulfurisé de la grandeur de votre gâteau   
Fariner à la maïzena le papier sulfurisé ainsi que la pâte d'amande  
Déposer un autre papier sulfurisé dessus votre pâte pour ne pas qu'elle adhère au rouleau à pâtisserie  
Etaler la pâte avec le rouleau jusqu'à la dimension souhaitée

Soulever et poser délicatement sur la génoise  
Découper le surplus tout autour  
A l'aide d'un couteau, rentrer la pâte d'amande sous le gâteau  
Bien lisser avec ses mains  
  
Décoration en pâte d'amande beige coloré avec un colorant en poudre doré  
  
[](http://storage.canalblog.com/36/36/629159/56772153.jpg)