



SPRINKLE CAKE



A savoir : vous pouvez préparer les 2 gâteaux et la crème pâtissière la veille, emballez les gâteaux dans du film alimentaire et gardez-les dans un endroit frais et sec, la crème pâtissière doit être conservée au réfrigérateur.

Si vous ne voulez pas préparer la crème vous mêmes, il en existe de toutes prêtes dans le commerce mais, évidemment, le résultat n'est pas le même !

Vous pouvez remplacer le sirop de ponçage au Limoncello par un autre non alcoolisé : par exemple, diluez un peu de sirop de fraises dans de l'eau.

Je vous conseille de ne pas sucrer la chantilly pour ne pas alourdir le gâteau en sucre.

Avant de servir, réservez-le au moins 1 heure eu réfrigérateur. Il vaut mieux ne pas préparer ce gâteau la veille car les décors en sucre perdent un peu de couleur à la longue et ce ne serait pas joli à voir.



Ingrédients pour un gâteau : 50gr d'huile d'olive, 60gr de yaourt, 100gr de sucre, 125gr de farine + 1/2 sachet de levure tamisés, 2 œufs, colorant alimentaire (vert et rose).

Vous devez réaliser 2 gâteaux : un avec du colorant vert et l'autre avec du colorant rose. Mélangez tous les ingrédients à l'aide du batteur électrique jusqu'à obtenir une pâte lisse. Versez dans un moule rond beurré et fariné (ou en silicone) de 18cm de diamètre et faites cuire 30/35 minutes à 175°C. Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir sur une grille.

Ingrédients pour la crème pâtissière : 500ml de lait, 150gr de sucre, 125gr de jaunes d'œuf (6 environ), 40gr de Maïzena.

Dans une casserole portez à ébullition le lait. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez la Maïzena. Mélangez bien, puis versez le lait chaud, mélangez à nouveau, puis versez le tout dans la casserole et mélangez jusqu'à ce que la crème épaississe. Transférez dans un saladier et laissez refroidir.

Pour la farce et la déco : 250gr de fraises lavées et séchées, 300ml de chantilly non sucrée, 2 c. à soupe de Limoncello, bonbons, décors en sucre.

Coupez en deux les 2 gâteaux, disposez une moitié sur le plat de service et mouillez-la avec un peu de Limoncello allongé avec de l'eau. Etalez une couche de crème pâtissière et couvrez avec des fraises coupées en deux. Couvrez avec une autre moitié de gâteau et répétez l'opération jusqu'à terminer avec la dernière moitié de gâteau. Recouvrez tout le gâteau avec la chantilly. Décorez les cotés avec les décors en sucre : à la fin il y en aura un peu partout dans la cuisine :) ! Essayez d'en prendre un peu à la fois et de les "jeter" sur les bords du gâteau. Terminez avec les bonbons sur le dessus et réservez au réfrigérateur.