



## Mon gâteau de princesse

Recette pour 12 à 16 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 1h.

### Ingrédients

Chocolat noir à pâtisser : 200 g  
Beurre : 200 g  
Oeufs : 6  
Sucre en poudre : 150 g  
Farine : 125 g  
Poudre de noisettes : 75 g  
Levure chimique : 1 sachet

Pâte à sucre : 500 g  
Pâte à tartiner chocolat noisette : 100 à 200 g  
Petits sujets en sucre ou autres coloris pour les décorations

*Cacao amer et beurre pour le moule  
Sucre glace pour étaler la pâte à sucre*

### Matériel

un moule de princesse  
un fouet  
un batteur électrique  
un rouleau à pâtisserie  
un bol  
2 jattes



### Réalisation

1. Beurrer et saupoudrer de cacao amer le fond et la tige du moule à gâteau, et le placer au frais.
2. Dans le bol, faire fondre le chocolat et le beurre coupés en morceaux au four à micro-ondes ou au bain-marie.
3. Séparer les jaunes des blancs d'œufs dans chaque jatte.
4. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse un peu.
5. Ajouter alors la farine et la poudre de noisettes, la levure chimique et le chocolat fondu.
6. Monter les blancs en neige ferme et les incorporer à la préparation chocolatée, la rendre homogène.
7. Préchauffer le four à 180°C et sortir le moule du frais, y verser la préparation.
8. Enfourner le gâteau pour 30 minutes de cuisson à 180°C, puis 30 autres minutes à 150°C.
9. Laisser bien refroidir le gâteau avant de tenter de le démouler sur son plat de service puis le napper de pâte à tartiner.

*- il vaut mieux à mon avis l'installer sur son plat ou piédestal dès le démoulage afin d'éviter les manipulations une fois que la décoration sera réalisée -*

**10.** Saupoudrer du sucre glace sur le plan de travail et étaler au rouleau la pâte à sucre en un grand disque. Le porter sur le rouleau pour en recouvrir le gâteau puis couper le bas de la jupe au couteau. Lisser avec une spatule en silicone s'il y a des défauts.

**11.** Décorer le buste de la princesse avec des chutes de pâte à sucre, le piquer au sommet du gâteau et décorer éventuellement avec des petits sujets tout prêts ou des chutes colorées !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)