



Gâteau d'anniversaire en forme de train de Camille

Faire 2 gâteaux roulés aux framboises et 1 gâteau aérien au chocolat dans un moule à cake rectangulaire redimensionnable, en l'agrandissant au maximum. (recettes sur les autres pages)

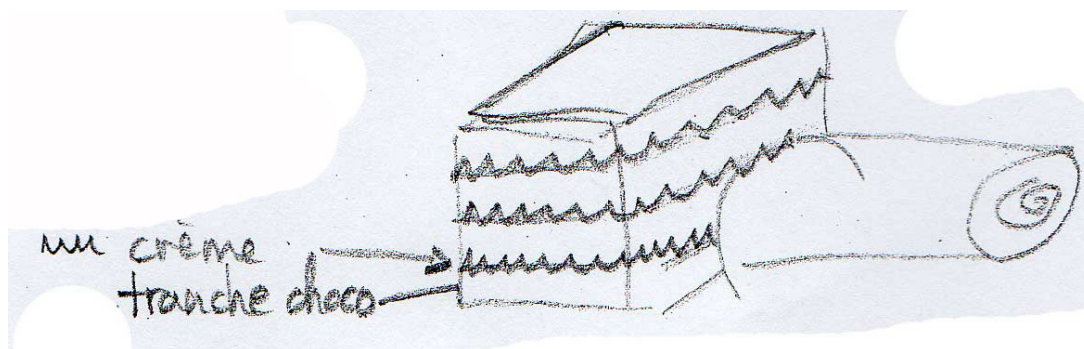
Une fois les 3 gâteaux terminés :

Couper le cake au chocolat en tranches de 1 cm

Battre 500 ml de crème en chantilly (ou utiliser les bombes du commerce)

Sur une grande plaque à gâteau carrée placer le train avec ses wagons.

Locomotive :



Avec le cake au chocolat, procédez comme avec une forêt noire :
1 tranche, 1 couche de crème, 1 tranche, 1 couche de crème... finir en recouvrant le tout d'une couche de crème chantilly.

Wagons :



- Faire des minis forêts noires de 3 cm de longueur
- Couper le biscuit roulé en tranches de 3 cm d'épaisseur
- Recouvrir le dessus des minis forêts noires de crème chantilly
- Recouvrir le biscuit roulé de crème chantilly

Ajouter les décorations (smarties, bonbons, biscuits en forme de roues, etc...) la crème chantilly permet de les fixer.

Placer le tout au frigo

RECETTES

Gâteau roulé aux framboises

Pour le biscuit :

150 g de sucre
5 œufs
150 g de farine
1 sachet de sucre vanillé
1 c. s. de fleur d'oranger (facultatif)
Du sucre glace pour saupoudrer le gâteau

Pour le coulis :

150 g d'eau
150 g de sucre
500 g de framboises

Préparation :

Pour le coulis : faites bouillir l'eau avec le sucre. Verser le mélange bouillant sur les framboises et mixer le tout.

Pour le biscuit : dans une terrine fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine, le sucre vanillé, la fleur d'oranger puis les blancs d'œufs battus en neige très ferme.

Versez la pâte sur une plaque rectangulaire bien beurrée.

Cuire 10 mn à 180°C

Démoulez sur un torchon légèrement humide

Roulez le gâteau avec le torchon seulement

Déroulez

Étalez le coulis de framboises

Roulez le gâteau

Couper les 2 extrémités

Saupoudrer de sucre glace

Gâteau aérien au chocolat

3 blancs d'œufs

100 g de chocolat râpé

100 g de sucre

50 g de beurre fondu

25 g de fécule (Maizena)

25 g de farine

Préparation :

Monter les blancs en neige

Mélanger le beurre fondu, le chocolat le sucre

Ajouter la fécule et la farine

Verser dans un moule beurré

Cuire 30 mn à 200°C