

Gâteau Citrouille

8 - 10 portions



un peu d'expérience souhaitée

● jusqu'à 60 Min.

**Ingrédients:****Ingrédients:**

1 préparation pour Gênoise de Dr. Oetker

4 oeufs

50 ml de lait

Pour la décoration:

1 sachet Glaçage Pâtissier de Dr. Oetker

Colorants de Dr. Oetker

1 cornet à glace

confiture d'abricots

1 Préparation:

Préparez la Préparation pour Gênoise Dr. Oetker comme indiqué sur l'emballage. Utilisez un moule à kouglof d'environ 17 cm de diamètre. Versez la moitié de la pâte dans le moule et faites cuire selon les indications. Répétez l'opération avec l'autre moitié de la pâte. Laissez bien refroidir la génoise.

2 Décoration:

Disposez la génoise avec le côté arrondi vers le bas sur votre plat. Étalez de la confiture d'abricots sur cette partie. Venez ensuite y déposer l'autre partie de la génoise, avec le côté arrondi vers le haut. Préparez le Glaçage Pâtissier Dr. Oetker comme indiqué sur l'emballage. Mélangez un tiers du glaçage avec le Colorant vert Dr. Oetker. Mélangez ensuite le glaçage restant avec le Colorant rouge et jaune Dr. Oetker afin d'obtenir une belle couleur orangée. Coulez grossièrement le glaçage orange sur votre gâteau en forme de citrouille. Laissez durcir le glaçage quelques minutes. A l'aide du glaçage vert, recouvrez entièrement le cornet de glace. Déposez-le ensuite au sommet de votre gâteau.