

Gâteau de Pâques salé

environ 10 portions



difficile

● _____ jusqu'à 70 Min.



Ingrédients:

Pour le biscuit:

½ feuille citronnelle
2 citrons vert
300 g beurre
½ c. à s. jus de citron
5 oeufs
300 g de sucre
1 ½ sachets Sucre Vanille Bourbon de Dr. Oetker
60 ml d' huile de tournesol
350 g de farine
5 c. à c. Backin poudre à lever de Dr. Oetker
1 pincée de sel

Pour la crème au beurre:

200 g de sucre
4 blancs d'oeufs
1 pincée de sel
350 g de beurre tendre
1 Gousse Vanille de Dr. Oetker
1 citron vert
½ flacon Arôme Citron de Dr. Oetker
175 g de confiture de citron vert

Pour le sirop:

100 ml d' eau
100 g de sucre
1 c. à c. citronnelle
½ flacon Arôme Citron de Dr. Oetker
1 pincée de sel

Pour la décoration en mousse:

4 oeufs
52 g de sucre en poudre
120 g de miel
100 g de farine
4 c. à c. Backin poudre à lever de Dr. Oetker
1 - 2 emb. de Colorants de Dr. Oetker

Pour la décoration - nid de

1 Pour le biscuit:

Préchauffez le four (chaleur voûte et sole : 175 °C). Pour le sponge cake, lavez le thym citronné, séchez-le, retirez les feuilles des tiges et hachez-les grossièrement. Lavez les citrons à l'eau chaude. Séchez-les, puis râpez les zestes. Pressez le jus.

Four électrique: 175 °C

2 Ajoutez ensuite le beurre et le sucre dans un grand récipient et fouettez jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et onctueuse à l'aide du fouet sur un batteur à main (puissance maximale). Intégrez progressivement l'acide citrique, l'œuf, le sucre vanillé, le thym citronné, les zestes et le jus de citron, ainsi que l'huile, en fouettant la masse pendant environ 3 minutes supplémentaires.

3 Mélangez la farine et la levure, tamisez-les et ajoutez-les au mélange de beurre en utilisant le fouet sur le batteur à main.

4 Couvrez ensuite 2 moules à charnière (de Ø 20 cm chacun) de papier cuisson. Divisez le mélange en deux et placez-les uniformément dans les moules à charnière. Enfournez-les sur la grille du milieu de votre four préchauffé pendant environ 40 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Retirez-les du four, retournez-les et placez-les sur une grille pour qu'ils refroidissent.

5 Pour la crème au beurre:

Pendant ce temps, pour la crème au beurre, mélangez le blanc d'œuf, le sucre et le sel dans un bol en verre ou en métal avec un fouet et mettez le mélange de temps en temps au-dessus d'un bain-marie jusqu'à ce qu'il atteigne une température d'environ 65 °C et que le sucre se soit totalement dissous.

6 Battez les blancs d'œufs en neige avec le fouet sur le batteur à main (puissance maximale) pendant environ 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fermes et crémeux. Ajoutez progressivement le beurre aux œufs tièdes montés en neige et continuez à les fouetter jusqu'à former une crème lisse et uniforme.

7 Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez la pulpe. Lavez les citrons à l'eau chaude. Séchez-les, puis râpez les zestes. Pressez le jus.

8 Mélangez la pulpe de vanille, l'acide citrique, les zestes et le jus de citron à la crème au beurre à l'aide du fouet sur le batteur à main, puis réservez.

9 Pour le sirop:

Pour le sirop, lavez le thym citronné et séchez-le. Faites bouillir dans un petit poêlon (à feu vif) l'eau, le sucre, le thym citronné, la gousse de vanille vide, l'acide citrique et le sel, en remuant de temps en temps. Laissez le mélange sur le feu pendant environ 3 minutes.

10 Retirez le sponge cake des moules, en le tenant droit si nécessaire, retirez le papier cuisson et coupez chaque sponge cake horizontalement pour créer 4 bases. **(Si vous voulez créer un lapin qui creuse la terre comme décoration, réservez l'une des bases du sponge cake et n'utilisez que les 3 bases pour faire les couches.)** Placez une base sur une assiette. Retirez le thym citronné et la gousse de vanille du sirop. Divisez la marmelade de citron et le sirop en 4 portions. Divisez la crème au beurre en 5 portions, en réservant 1 portion pour la décoration. Ensuite, étalez sur chaque base une couche de $\frac{1}{4}$ de sirop, puis d'un peu de marmelade de citron et enfin de crème au beurre de manière uniforme sur le dessus. Pour la deuxième, la troisième et la quatrième bases, procédez comme suit : Placez la base au-dessus, imbibe-la de sirop, couvrez-la uniformément de marmelade de citron, puis étalez la crème au beurre par-dessus. Une fois terminé, placez le sponge cake au frigo pour qu'il refroidisse pendant 20 minutes environ.

chocolat:

80 g de chocolat, noir
vermicelles (vermicelli ou mie)
œufs en chocolat

Pour la décoration - Lapin qui creuse:

50 g de chocolat blanc
90 g de massepain
sucre en poudre
1 un peu de colorant (rose)

11 Pour la mousse:

Pour la mousse, séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mélangez les jaunes d'œufs avec du miel dans un bol en utilisant le fouet sur le batteur à main jusqu'à l'obtention d'une crème légère et onctueuse. Montez les blancs d'œufs en neige avec le sel et le sucre glace dans un bol en utilisant le fouet sur le batteur à main jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Incorporez les jaunes d'œufs aux œufs blancs battus en neige. Mélangez la farine et la levure, tamisez-les, puis incorporez-les soigneusement au mélange d'œufs. Colorez le mélange en vert. Ajoutez un tout petit peu de colorant alimentaire brun pour créer un effet marbré.



12 Versez le mélange dans quatre contenants pouvant aller au micro-ondes et faites-les chauffer au micro-ondes à 800 W pendant environ 1 minute $\frac{1}{2}$. Réservez la mousse pour qu'elle refroidisse et formez des mottes de différentes tailles.

13 Répartissez les restes de crème au beurre sur le bord du sponge cake (**pour le lapin qui creuse, réservez environ 50 g du reste de la crème au beurre**) et couvrez les bords avec de la mousse.

14 Pour la décoration - nid de chocolat:

1. Retournez un verre, couvrez-le de papier aluminium et mettez-le au congélateur. Hachez finement le chocolat de couverture et laissez fondre $\frac{2}{3}$ dans un bol au bain-marie (à feu moyen). Retirez le mélange du feu et incorporez le reste du chocolat jusqu'à ce qu'il ait totalement fondu.

2. Cassez les vermicelles translucides pour créer des bandes de 2 cm de long et intégrez-les doucement au chocolat à l'aide d'une spatule.

3. Utilisez vos mains ou une fourchette pour placer les vermicelles translucides autour du verre, puis remplacez-le au congélateur.

4. Retirez doucement le nid du papier aluminium et placez-le au-dessus du gâteau mousse. Remplissez-le d'œufs de Pâques.



15 Pour la décoration - Lapin qui creuse:

1. Pour les oreilles du lapin, hachez finement le chocolat de couverture et laissez fondre 2/3 dans un bol au bain-marie (à feu moyen). Retirez le mélange du feu et incorporez le reste du chocolat à l'aide d'une spatule jusqu'à ce qu'il ait totalement fondu.
2. Versez le chocolat dans une poche à douille et créez deux oreilles de lapin sur un papier cuisson. Laissez le chocolat durcir.
3. Broyez finement le reste de la base du gâteau au citron et pétrissez-le dans le reste de la crème au beurre (50 g) en utilisant une cuiller. Couvrez le bol semi-circulaire (Ø 10,5 cm ; volume 220 ml) de papier aluminium. Ajoutez le mélange de gâteau, lissez-le et mettez-le au frigo pendant au moins 30 minutes pour qu'il refroidisse.
4. Pour le corps et les pattes du lapin, mélangez du massepain et du sucre glace à la main. Coupez 35 g de massepain, colorez 5 g de massepain avec un petit peu de colorant alimentaire rose. Formez 8 petites boules et 2 boules un peu plus grandes pour faire les pieds. Divisez le reste en 3 portions égales. Utilisez 10 g pour la queue en formant une boule et en coupant dedans plusieurs fois avec des ciseaux. Ensuite, roulez-la entre vos mains pour créer une boule inégale. Utilisez les 20 g restants pour modeler à la main deux pattes, puis réservez. Roulez le reste du massepain (55 g) pour former deux cercles fins de 2 mm sur une surface de travail recouverte de sucre glace. Retirez le gâteau du moule, retirez le papier aluminium et formez un dôme avec le massepain. Placez-le au milieu du gâteau.
5. Humidifiez le dôme en massepain avec un peu d'eau et enfoncez-y les œufs en chocolat. Fixez la queue du lapin au centre du dôme en massepain en utilisant un peu d'eau. Fixez chacune des boules roses aux pattes du milieu avec un peu d'eau. Placez quatre petites boules au-dessus de chaque patte. Fixez les pattes au corps en utilisant un peu d'eau.

**Tip from the Test Kitchen**

- Si vous n'avez pas de thermomètre, prenez un peu de mélange de blanc d'œuf entre vos doigts. Si vous ne pouvez plus sentir le sucre, le mélange est prêt à être utilisé. Les restes de jaunes d'œufs peuvent être congelés et utilisés maximum 3 semaines plus tard dans d'autres recettes, comme des macarons ou un punch aux œufs. Si le micro-ondes n'a qu'une puissance de 1 000 W, laissez chauffer pendant 1 minute seulement.