

# Gâteau Dino

1 sans unité



un peu d'expérience souhaitée

● ● ● jusqu'à 180 Min.



## 1 Pour la base de biscuit:

Pour la base de biscuit, préchauffez le four (chaleur voûte et sole : 180 °C). Tapissez le fond du moule à manqué avec du papier sulfurisé. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mélangez la farine, la farine de maïs, la poudre de cacao et la poudre à lever. Faites mousser les jaunes d'œufs en les fouettant avec un tiers du sucre, l'arôme et l'eau. Battez les blancs en neige ferme avec le reste du sucre, le sucre vanillé et le sel, et incorporez-y progressivement le mélange aux jaunes d'œufs. Tamisez le mélange à la farine et incorporez-le peu à peu. Versez le mélange uniformément dans le moule à manqué, lissez et faites cuire sur la grille au centre du four pendant environ 25 minutes. Sortez la base du four et laissez-la refroidir complètement.

**Four électrique: 180 °C**

## Ingrédients:

### Pour la base de biscuit:

4 œufs  
130 g de sucre  
15 gouttes d' Arôme Vanille de Dr. Oetker  
3 c. à s. eau heet  
8 g de Sucre Vanille de Dr. Oetker  
1 pincée de sel  
75 g de farine  
30 g de farine de maïs  
30 g de cacao  
2 c. à c. Backin poudre à lever de Dr. Oetker

### Pour la crème au beurre française:

4 œufs  
150 g de sucre  
1 pincée de sel  
375 g de beurre tendre  
75 g de cacao en poudre

### Pour le glaçage à la crème:

250 g de beurre  
250 g de sucre glace  
1 pincée de sel  
5 gouttes d' Arôme Vanille de Dr. Oetker  
Colorants de Dr. Oetker Blue

② Pour la crème au beurre française:

Pendant ce temps, pour la crème au beurre française, faites chauffer l'œuf, le sucre et le sel dans un bol métallique au bain-marie bouillant et remuez constamment au fouet jusqu'à atteindre une température de 85 °C. Dès que la bonne température est atteinte, retirez le bol du bain-marie et fouettez le mélange au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange revienne à une température d'environ 25 °C. Cela peut prendre jusqu'à 20 minutes. Pendant ce temps, fouettez le beurre jusqu'à ce qu'il devienne blanc et crémeux. Cela prendra environ 5 minutes. Ensuite, incorporez progressivement le mélange aux œufs dans le beurre et ajoutez le cacao en poudre.

- ③ Desserrez le moule à manqué pour dégager la base de biscuit et retirez le papier sulfurisé. Coupez la base horizontalement en trois. Superposez les bases tartinées de crème au beurre, en étalant la moitié de la crème sur la base inférieure. Couvrez-la d'une deuxième base sur laquelle vous étalez la deuxième moitié de la crème. Enfin, posez la dernière base sur le tout et réservez le gâteau au frais pendant au moins 1 heure.

④ Pour le glaçage à la crème:

Pendant ce temps, pour le glaçage à la crème, battez le beurre, le sucre glace, le sel et l'arôme au fouet électrique jusqu'à obtenir une crème blanche et mousseuse ; cela peut prendre quelques minutes. Colorez bien le mélange avec du colorant alimentaire bleu, puis recouvrez-en le gâteau, en utilisant une petite palette pour structurer le tout. Plantez le dinosaure et servez le gâteau.

Tip from the Test Kitchen

- **Suggestion** : Si vous n'avez pas de thermomètre pour la crème au beurre, trempez une cuillère en bois dans le mélange aux œufs et soufflez dessus. Si cela fait apparaître un motif de rose, le mélange est à environ 80 °C.  
Le fond de biscuit se coupera plus facilement s'il a d'abord été réfrigéré pendant une heure.