


# Gâteau lama

10 - 12 sans unité  
240 Min.

 un peu d'expérience souhaitée

 jusqu'à



## 1 Pour la base de biscuit:

Pour la base de biscuit, préchauffez le four (chaleur voûte et sole : 180 °C). Tapissez le fond de deux moules à manqué avec du papier de cuisson. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mélangez la farine, la farine de maïs 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 les moules à manqué, lissez et faites cuire sur la grille au milieu du four pendant environ 20 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 cassonade  
¾ ml de Arôme Citron de Dr. Oetker (15 drops)  
45 ml eau 3 cuillères à café  
8 g de Sucre Vanille de Dr. Oetker  
1 pincée de sel  
75 g de farine  
50 g de farine de maïs  
2 sachets Backin poudre à lever de Dr. Oetker

### Pour la crème au beurre française:

4 œufs  
150 g de cassonade  
1 pincée de sel  
375 g de beurre tendre ongezouten  
¾ ml de Arôme Citron de Dr. Oetker 15 druppels  
300 g de myrtilles

### Pour le glaçage à la crème:

250 g de beurre ongezouten  
250 g de sucre glace  
1 pincée de sel  
¾ ml Arôme Citron de Dr. Oetker  
5 goûtes

### Pour la décoration:

200 g de Pâte à sucre Blanche de Dr. Oetker  
Colorants de Dr. Oetker Orange, jaune, roze et vert  
Geel  
Groen

**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. Incorporez ensuite graduellement le mélange aux œufs dans le beurre et ajoutez l'arôme.

- 3** Desserrez les moules à manqué pour dégager la base de biscuit et retirez le papier sulfurisé. Coupez chaque base en deux horizontalement pour obtenir quatre couches de gâteau. Lavez les myrtilles puis séchez-les dans un linge. Superposez les bases tartinées de crème au beurre avec des myrtilles. Étalez un tiers de la crème sur la base inférieure et pressez quelques myrtilles dans la crème. Ajoutez une deuxième base et étalez une deuxième part de crème, en ajoutant des myrtilles. Ajoutez la troisième base et étalez la dernière part de crème, en ajoutant des myrtilles. 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. Ensuite, enrobez le gâteau de sorte à parfaitement couvrir les bases et réservez au frais.

**5 Pour la décoration:**

Pour la décoration, divisez la pâte à sucre en quatre parts et colorez-les bien dans les couleurs de votre choix. Utilisez, par exemple, du jaune et de l'orange, du rose ou du vert et du rose. Étalez chaque part en feuilles de 2 mm et détourez des ronds à l'emporte-pièce. Empilez les ronds de pâte à sucre et collez-les avec un peu d'eau, chaque nouveau cercle étant plus petit que le précédent. À présent, utilisez un couteau pour couper les cercles en deux et disposez-les sur les bords du sommet du gâteau. Modelez un lama et des cactus que vous disposerez sur le gâteau et servez.

**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.