

Génoise de Pâques avec de la crème au beurre

12 portions



difficile

● _____ jusqu'à 70 Min.

**Ingrédients:****Pour la Génoise:**

2 préparation pour Génoise de Dr. Oetker
8 oeufs
100 ml de lait

Pour la crème:

1 sachet Pudding Vanille de Dr. Oetker
600 ml de lait
65 g de sucre
150 g de beurre tendre
65 g de sucre impalpable

Pour la décoration:

4 emb. de Pâte à sucre Blanche de Dr. Oetker
Colorants de Dr. Oetker
50 g de massepain
cacao en poudre

1 Le lapin:

Astuce préparez le lapin la veille: Pétrissez 120g pâte à sucre en une boule. Faire deux entailles pour les oreilles avec un couteau.

2 Pour chaque oreille, malaxez 30 g de pâte à sucre en une bande de 15 cm de long. Assurez-vous que la bande est plus large en haut. Insérez un bâton en bois dans chaque oreille. Pliez le haut des oreilles autour d'une cuillère en bois.

3 Prenez 20 g de pâte à sucre pour chaque patte. Formez des gouttes épaisses pour les deux pattes avant et faites des entailles avec un couteau. Etalez la pâte à sucre au rouleau et découpez deux pattes de Ø 6 cm. Colorez le reste de pâte à sucre des deux pattes arrière avec le Colorant rouge Dr. Oetker. Formez 6 petites gouttes et 2 grandes gouttes pour les pattes arrière, collez-les avec un peu d'eau sur la patte blanche. Si vous avez encore de la pâte à sucre rouge, vous pouvez l'utiliser pour le nez.

4 Faites deux yeux avec de la pâte à sucre, humidifiez-les avec de l'eau et trempez-les dans le cacao. Placez-les sur la tête. Mettez le tout sur du papier de cuisson et laissez-le sécher.

5 La Génoise:

Placez un papier cuisson dans un moule à charnière et préchauffez le four.

Four électrique: 180 °C

Four à chaleur tournante: 160 °C

6 Versez la préparation pour Génoise, 4 œufs et 50 ml de lait dans un récipient. Mélangez le tout au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte légère.

7 Versez la pâte dans le moule. Enfournez 35 minutes. Laissez refroidir sur une grille et réalisez la deuxième Génoise.

Temps de cuisson: environ 35 Minutes

8 La crème:

Préparer le pudding comme indiqué sur l'emballage avec le lait et le sucre. Retirez-le de la plaque de cuisson et laissez-le refroidir à température ambiante tout en remuant. Mélangez le beurre avec le sucre dans un bol avec le batteur jusqu'à consistance lisse et ajoutez le pudding.

9 Placer la première génoise sur une assiette et étalez 1/3 de la crème au beurre. Placez la seconde génoise par-dessus et répartissez le reste de la crème au beurre sur le second biscuit et tout autour des biscuits. Mettez le gâteau au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

10 Colorez deux emballages de pâte à sucre en vert avec le Colorant Dr. Oetker. Étalez la pâte à sucre dans deux morceaux de film plastique jusqu'à obtenir un cercle de 36 cm Ø. Retirez une couche de film plastique et placez la pâte à sucre au milieu du gâteau. Retirez délicatement le film plastique et pressez doucement du centre vers les bords. Coupez le surplus de pâte à sucre et formez un nœud autour du gâteau.

11 Collez les pattes arrière contre le bord du gâteau avec un peu d'eau et collez la tête et les pattes avant sur le gâteau. Placez les oreilles à l'aide des brochettes en bois sur la tête. Décorez l'assiette avec des carottes en massepain.