

Mon Layer cake d'été



Voici pour aujourd'hui une petite création (qui est plutôt grosse ! ^^). J'avais envie de faire un beau gros gâteau qui rappelle l'été, la belle saison, les fleurs,...Je me suis donc amusé à faire ce Layer cake avec les couleurs que l'on peut retrouver ces temps-ci dans la nature, du rose, du rouge, du vert,...Ce gâteau était vraiment très bon. J'ai légèrement parfumé ma pâte de biscuits avec de l'extrait d'amandes et avec la gelée de groseille entre les couches c'est un délice, l'accord est parfait ! J'ai recouvert mon gâteau d'une meringue suisse car chez moi la crème au beurre n'est pas du tout bien venue (tout le monde déteste ça), donc une belle meringue brillante, toute légère. Pour décorer, rien de plus simple, des fleurs, des framboises.

Pour environ 6 personnes

Ingrédients:

Pour les biscuits colorés:

250g de farine

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

3 oeufs

76g de sucre en poudre

3c. à soupe d'huile végétale

1 bouchon d'extrait d'amande amère

100ml de lait

1 pointe de colorant alimentaire rouge fraise en poudre

9 gouttes de colorant alimentaire rouge liquide

Pour la meringue suisse verte:

4 blancs d'oeufs

200g de sucre en poudre

1 pointe de colorant alimentaire vert menthe en poudre

Pour l'assemblage:

2c. à soupe de gelée de groseilles (recette [ici](#))

Pour décorer:

Des fleurs du jardin

Des feuilles de menthe

Des framboises

Préparation:**Préparez les biscuits colorés:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un grand bol, mélangez la farine, la levure et le sel. Cassez les oeufs en séparant les jaunes des blancs.

Dans un saladier fouettez les jaunes d'oeufs avec la moitié du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez l'huile végétale et mélangez de nouveau. Incorporez ensuite la moitié de la farine, puis versez l'extrait d'amandes et le lait. Ajoutez enfin le reste de farine et remuez pour obtenir une pâte lisse.

Fouettez les blancs d'oeufs en neige bien ferme au batteur électrique. Ajoutez le reste de sucre et battez de nouveau. Incorporez rapidement 1c. à soupe de blanc en neige à la préparation précédente puis délicatement incorporez tous les blancs en neige.

Divisez la pâte en 2. Colorez une des pâtes avec les gouttes de colorant alimentaire rouge liquide, ce sera la pâte claire. Colorez l'autre pâte avec la pointe de colorant alimentaire rouge fraise en poudre, ce sera la foncée.

Beurrez et farinez deux moules haut et étroit (moule à charlotte par exemple) de 15cm de diamètre maximum et versez-y les pâtes. Enfouez pour 35min environ. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau: elle doit ressortir sèche.

A la fin de la cuisson, démoulez les gâteaux et laissez-les bien refroidir avant de les découper en deux.

Préparez la meringue suisse:

Dans une casserole, faites chauffer de l'eau pour un bain-marie.

Mélangez rapidement les blancs d'oeufs avec le sucre dans un cul-de-poule en métal avec un petit fouet. Placez-le sur l'eau frémissante et fouettez les blancs au batteur électrique jusqu'à obtenir une meringue tiède et bien brillante.

Retirez le cul-de-poule de la casserole et continuez de fouetter jusqu'à ce que la meringue refroidisse et devienne bien serrée et lisse. Ajoutez alors le colorant alimentaire vert et battez de nouveau de sorte à bien l'incorporer.

Préparez l'assemblage:

Faites chauffer à feu doux la gelée de groseille jusqu'à ce qu'elle devienne liquide.

Posez une couche de gâteau clair sur une assiette et badigeonnez-la généreusement de gelée de groseille avec un gros pinceau alimentaire. Déposez une couche foncée sur cette dernière et badigeonnez-la aussi généreusement de groseille. Déposez la dernière couche claire, badigeonnez-la de gelée de groseille et déposez enfin la dernière couche foncée.

Recouvrez le gâteau d'une bonne couche de meringue suisse en lissant bien. Enfin, décorez avec des fleurs, des feuilles de menthe et des framboises. Servez aussitôt ou réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

