Le gâteau du système solaire

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients

Pour le gâteau:

- 200g de chocolat noir à pâtisser
- 4 œufs entiers
- 100 g de farine
- 140 g de sucre en poudre
- un demi-sachet de levure chimique
- un sachet de sucre vanillé
- 140 g de beurre



Pour la décoration :

- pâte à sucre blanche
- colorants alimentaires
- crayon pâtissier blanc
- décoration à parsemer

Recette

Préparation du gâteau

Préchauffez votre four à 170°C (thermostat 5) pendant une dizaine de minutes.

Dans un récipient ou un saladier, mélangez les œufs et le sucre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et blanchisse. Incorporez progressivement la farine et la levure chimique.

Faites fondre le chocolat avec le beurre à feu très doux dans une casserole.

Versez le chocolat fondu dans la pâte et mélangez bien.

Beurrez et farinez votre moule à gâteau.

Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 25 à 30 minutes. Testez en piquant la pâte avec un couteau pour

savoir si le gâteau est cuit : la lame doit ressortir bien sèche.









Maintenant, on passe au plus amusant : la décoration du gâteau!

Décoration du gâteau

Etape 1

Avec la pâte à sucre blanche, faites 9 boules de tailles différentes pour le soleil (la plus grosse) et les 8 planètes du système solaire.





Etape 2

Colorez les boules avec les colorants alimentaires. Commencez par les planètes les plus claires et lavez-vous les mains entre chaque couleur. A partir des 3 couleurs de base (jaune, bleu et rouge) vous pouvez créer vos propres couleurs. Vous trouverez les quantités nécessaires sur l'emballage des colorants. Avec la chaleur des mains, le sucre a tendance à se ramollir : laissez ensuite reposer les boules de sucre colorées au réfrigérateur quelques minutes.



Pendant ce temps, dessiner avec le crayon pâtissier les 8 orbites autour du soleil.





Etape 4

Disposez le soleil au centre et les planètes autour puis parsemez d'étoiles... TADAAAA !!! Votre gâteau système solaire est terminé !