

Gâteau en nuances de rose



Voici pour aujourd'hui une nouvelle recette des trois gâteaux que j'ai fait pour les anniversaires de fin août. Un superbe et délicieux gâteau en nuances de rose toujours tiré du livre "Gâteaux de rêve" de Linda Lomelino. Encore une fois le sien est plus beau mais bon je suis vraiment très contente du résultat et les convives aussi donc c'est le principal ! Un gâteau à étage (cinq génoises) coloré en nuances de rose (vous pouvez tout à fait faire une autre nuances) et parfumé à la vanille, le tout recouvert d'une délicieuse meringue. Dans la recette, Linda Lomelino conseille de ne pas prendre de colorant alimentaire liquide mais plutôt en gel, n'en ayant pas j'ai pris en poudre et liquide et c'était très bien quand même. Je suis encore une fois vraiment désolé pour les photos, elles sont vraiment pas terribles du tout...

PS: La photo polaroid est une image que j'ai trouvé sur internet et que j'ai transformé, elle n'est pas de moi.

Pour 8 à 10 personnes

Ingrédients:

Pour les génoises en nuances:

125g de beurre ramolli

300g de sucre

2c. à café de sucre vanillé

425g de farine

1c. à soupe de levure chimique

250ml de lait

3 gros blancs d'oeufs

Colorant alimentaire en poudre, en gel ou liquide rose (vous pouvez prendre une autre couleur)

Pour le sirop à la vanille:

40g de sucre en poudre

50ml d'eau

1/4 de c. à café de vanille en poudre

Pour le glaçage à la meringue:

5 gros blancs d'oeufs

210g de sucre en poudre

1c. à café de sucre vanillé

Pour la décoration:

Des drapeaux (facultatif)

Préparation:

Préparez les génoises en nuances:

Préchauffez le four à 175°C.

Beurrez et farinez cinq moules à manqué d'environ 15cm de diamètre (n'enfournez pas plus de trois moules à la fois) ou utilisez plusieurs fois le même moules.

Dans un bol, mélangez le beurre, le sucre et le sucre vanillé puis fouettez vivement jusqu'à ce que la préparation soit blanche et bien aérée.

Dans un autre bol, mélangez la farine et la levure chimique.

Petit à petit, incorporez le lait et le mélange à base de farine dans le beurre sucré. Fouettez afin d'obtenir une pâte bien lisse.

Dans un bol propre et sec, montez les blancs en neige.

Petit à petit, incorporez délicatement les blancs en neige dans la pâte. Répartissez équitablement la pâte dans cinq bols. Laissez une pâte nature et colorez les quatre autres en différentes intensités de rose.

Versez les pâtes au fur et à mesure dans les moules et enfournez pour 25 à 30min pour chaque fournée.

Laissez bien refroidir les génoises avant de les démouler.

Préparez le sirop de vanille:

Dans une casserole, mélangez le sucre, l'eau et la vanille en poudre.

Portez à ébullition et laissez frémir environ 10min. Laissez refroidir.

Préparez le glaçage à la meringue:

Versez les blancs d'oeufs, le sucre et le sucre vanillé dans un bol résistant à la chaleur, et posez celui-ci sur une casserole d'eau bouillante.

Fouettez sans cesse à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que la préparation atteigne 65°C ou jusqu'à ce que les cristaux de sucre aient tous fondu. Retirez alors le bol de la casserole.

Fouettez à nouveau la préparation toujours à l'aide du batteur électrique de façon à ce que la meringue soit bien ferme et aérée. La préparation est prête quand elle est refroidie et bien épaisse, ce qui peut prendre jusqu'à 10min.

Faites l'assemblage et la décoration:

Placez la première génoise sur un plat à gâteau ou sur un grand plateau. Commencez soit par la génoise nature, soit par la génoise la plus foncée.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez la première génoise d'un peu de sirop à la vanille et étalez par-dessus une fine couche de glaçage à la meringue. Continuez ainsi jusqu'à ce que vous ayez utilisé toutes les génoises.

Couvrez le gâteau d'une fine couche de glaçage à la meringue et laissez durcir un peu au réfrigérateur pendant 10 à 15min.

Recouvrez le gâteau d'une épaisse couche de glaçage à la meringue. Réalisez le motif de vague en appuyant sur le glaçage avec une spatule coudée ou une cuillère à soupe.

Décorez avec un ou plusieurs petits drapeaux réalisé(s) avec des piques en bois et du papier coloré.