# GÂTEAU D’ANNIVERSAIRE

Temps: 2h

Personnes: 8 Personnes

Difficulté: ●●● Difficile

## Ingrédients

### POUR LE GÂTEAU

| | |
|---|---|
| Grand moule à gâteau | 24 cm de diamètre, 10 cm de haut |
| De crème fraîche | 330 g |
| De sucre | 330 g |
| Œufs | 4 |
| De farine | 280 g |
| De farine de noisettes | 50 g |
| De vanille | 10 g |

### POUR LA GARNITURE

| | |
|---|---|
| De crème | 1000g |
| De chocolat au lait | 1500g |

### POUR LA DÉCORATION

| | |
|---|---|
| De chocolat blanc | 1500g |
| FERRERO ROCHER® | au goût |

## Gâteau d’anniversaire

1. Gâteau:

   • Fouetter la crème refroidie jusqu’à la formation de pointes rigides.

   • Dans un grand bol, battre les œufs et le sucre pendant environ 15 minutes avec un batteur électrique.

   • Tamiser la farine, la farine de noisettes et la levure chimique et les incorporer au mélange avec la vanille.

   • Enfin, incorporer la crème à fouetter en soulevant délicatement de bas en haut.

   • Cuire le gâteau éponge dans un four préchauffé à 180 oC pendant 30 minutes; continuer la cuisson pendant 20 minutes à 160 oC.

   • Pour l’étage supérieur, répéter la recette en réduisant la dose de moitié, pour un moule de 18 cm de diamètre/10 cm de haut. Chaque gâteau éponge sera coupé en trois parties égales.

2. Garniture:

   • Verser la crème dans une casserole et la faire cuire à feu doux.
   • Dès qu’elle arrive à ébullition, la retirer du feu, ajouter le chocolat et le faire fondre. Le mélange doit être lisse et consistant. Laisser refroidir.
   • Avec une spatule, remplir de ganache l’intérieur du gâteau et la tartiner sur l’extérieur.

3. Décoration:

   • Faire fondre une partie du chocolat blanc dans un bain-marie et le verser en filet sur le gâteau pour le couvrir.
   • Déposer l’étage supérieur sur la base et terminer la décoration avec des FERRERO ROCHER autour de la base du gâteau.