



## Gâteau surf

madecosucree



Bonjour à tous, cela faisait un moment que je n'avait pas pâtissé de cake design. Et bien voici mon gâteau du jour sur le thème du surf, dont est fans la petite Marylou 11 ans.

Le gâteau est composé d'un molly cake vanille et d'une crème pâtissière sans oeufs au nutella.



Voici donc la recette du molly cake pour un moule de 20 cm de diamètre pour 10 cm de haut :

- 4 œufs
- 330 gr de sucre
- 330 gr de crème liquide entière à 30% minimum de matière grasse
- 270 gr de farine
- 70 gr de poudre de cacao non sucrée
- 1 sachet de levure chimique
- temps de cuisson 1h30

1/ mettre votre fouet et votre bol pour monter la crème fouettée au congélateur et laisser la crème liquide au réfrigérateur pour une meilleure prise de la crème

2/ préchauffez votre four à 150 °

3/ faire blanchir les œufs et le sucre au batteur durant 10 à 15 min le temps que la texture blanchisse et double de volume

4/ pendant ce temps, mélangez ensemble dans un cul de poule la farine, la poudre de cacao et la levure

5/ une fois les œufs blanchis, incorporez petit à petit de mélange des 3 poudres (farine, levure et poudre de cacao)

6/ préparez maintenant la crème fouettée jusqu'à obtenir une texture bien ferme

7/ à l'aide d'une maryse, incorporez 1/4 de crème fouettée à votre appareil préalablement préparé et mélangez

8/ puis, incorporez délicatement en plusieurs fois le reste de votre fouettée à votre appareil

9/ versez votre appareil dans un moule chemisé ou après l'avoir pulvérisé de bombe de graissage alimentaire (j'utilise cette façon pour tous mes gâteaux et c'est un gain de temps et un succès à chaque fois)

10/ enrroulez autour de votre moule un vieux torchon humide afin de ne pas brûler les bords de votre gâteau et enfournez pendant 1h30

Une fois le gâteau cuit, ne surtout pas ouvrir la porte de votre four afin que ce dernier ne retombe pas et le laisser 10 min avant de l'en sortir.

Si vous n'avez jamais essayé le molly cake, c'est le moment de le tester !





Voici maintenant la recette de la crème pâtissière sans œufs au Nutella :

- 500 g de lait entier
- 125 g de sucre en poudre
- 50 g de poudre à crème ou de maïzena
- 3 ou 4 grosses cuillères à soupe de Nutella

Cette quantité vous permettra de garnir un gâteau de 20 cm de diamètre sur 3 niveaux.

1. Faites bouillir dans une casserole les  $\frac{3}{4}$  du lait avec les  $\frac{2}{3}$  du sucre et le Nutella jusqu'à ce que ce dernier soit totalement fondu.
2. Mélanger dans un saladier le reste du sucre avec la poudre à crème (ou maïzena).
3. Y incorporer le reste du lait et fouetter vivement.
4. Verser le contenu de votre casserole chaud dans votre saladier et fouetter très vivement. S'il reste des grumeaux, ne pas hésiter à utiliser votre mixeur plongeant.
5. Reverser immédiatement votre préparation dans la casserole, et faites bouillir tout en fouettant jusqu'à épaississement de votre crème.
6. Verser votre crème pâtissière au Nutella dans un saladier, filmez-là au contact et la conserver au frais une fois refroidie.

Pâtissez bien !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)