



peakaboo



Une idée me trottait dans la tête depuis quelque temps... Faire un gâteau surprise... Il faut dire que regarder "le meilleur pâtissier" n'a pas aidé, au contraire ;)! Plus je regarde, plus j'ai envie de faire des gâteaux... Je me suis donc lancée samedi dernier pour faire mon premier gâteau surprise: un facile pour commencer. La surprise? C'est qu'il est rempli de bonbons :)!



Pour le réaliser, il vous faut:

- 2 génoises de taille différentes. Pour celui-ci, j'ai fait deux gâteaux au yaourt dans des moules ronds de tailles différentes. La recette est par ici: <http://fabtastic-cakes.blogspot.fr/2014/10/gateau-au-yaourt-revisite-pour-gateaux.html>
- de la buttercream (500g de beurre mou + 500g de sucre fouettés ensemble à puissance maximale pendant 15 à 20 minutes)
- un petit pot de Nutella
- des pâtes à sucre blanche, noire, orange, violette jaune pâle et vert pâle
- un paquet de bonbons de votre choix
- des emporte-pièces chauve-souris, chat, ronds de plusieurs tailles
- un rouleau à pâtisserie
- du papier cuisson



Dans un saladier, mélangez la buttercream avec le contenu du petit pot de Nutella. Battré jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Posez votre plus grand gâteau sur le plat dans lequel vous allez le servir, vous ne pourrez ensuite plus le déplacer.

Recouvrez ce gâteau de buttercream au Nutella sur le dessus et le pourtour, en essayant d'avoir la surface la plus homogène possible.

Ensuite, avec un grand emporte-pièce rond, faites un trou au centre du gâteau, jusqu'au fond:



Remplissez ensuite le trou de bonbons jusqu'en haut





Attention: étape délicate!

Puis, mallaxez la pâte à sucre orange avec du sucre glace jusqu'à ce qu'elle soit bien molle et souple. Étalez-la au rouleau à pâtisserie sur une feuille de papier cuisson. Pensez à mettre du sucre glace sur la feuille pour que la pâte à sucre ne colle pas. Recouvrez votre gâteau avec cette pâte



Plusieurs tentatives plus tard...

Lissez bien le dessus et les bords de façon à ne pas avoir de plis, puis coupez l'excédent avec une roulette à pizza et débarrassez la pâte de l'excédent de sucre glace en l'époussetant doucement.

Procédez de même pour recouvrir le petit gâteau de pâte à sucre verte.

Puis superposez les 2 gateaux



Il ne vous reste ensuite plus qu'à décorer le gâteau avec des perles de pâte à sucre violette, des chauves souris et des chats noirs découpés à l'emporte-pièce, des araignées, des fantômes, des pois jaunes pâles...







... et de jolies petites citrouilles dont le tutoriel se trouve par ici:  
<http://fabtastic-cakes.blogspot.fr/2014/10/citrouille-en-pate-sucre-tutoriel.html>



Et lorsqu'on le coupe...



Pour retrouver mes autres astuces et idées gourmandes, c'est par ici...  
<http://fabtastic-cakes.blogspot.fr/>  
A bientôt ;)!

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