

# Piñata Cake (gâteau surprise)

Les enfants vont adorer ! Tendance, original, le gâteau piñata épatera tout le monde ! Un gâteau à étages d'où jaillissent bonbons et autres confiseries... Une belle surprise à faire pour les petits !

environ 12 parts



Moyen

● up to 60 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

1 moule à charnière de 18 cm Ø  
1 poche à douille (ou un sachet congélation)  
1 emporte-pièce rond de 9 cm Ø  
papier cuisson

### Pour la pâte 1:

50 gr. de beurre  
3 oeufs  
120 gr. de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé  
Dr.Oetker  
125 gr. de farine de blé  
1 c. à c. rase de Levure Chimique  
Dr.Oetker

### Pour la pâte 2:

50 gr. de beurre  
3 oeufs  
120 gr. de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé  
Dr.Oetker  
125 gr. de farine de blé  
1 c. à c. rase de Levure Chimique  
Dr.Oetker

### Pour la crème au beurre:

500 gr. de beurre pommade  
100 gr. de sucre glace  
zestes rapés d'un citron non traité  
150 - 200 gr. de pastilles  
chocolatées

### Pour la décoration:

environ 450 gr. de pâte à sucre  
75 - 100 gr. de pastilles  
chocolatées

## 1 Préparation du biscuit :

Faites fondre le beurre dans une petite casserole et laissez refroidir. Beurrez le moule et déposez une feuille de papier cuisson et posez la charnière. Préchauffez le four.

**Four électrique : 180 °C**

**Four à chaleur tournante : 160 °C**

- 2 Pour ce gâteau, il faudra réaliser 2 biscuits séparément. Dans un récipient ou la cuve d'un robot, battez les œufs jusqu'à ce qu'ils moussent. Ajoutez le sucre et le sucre vanillé et battez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mélangez la farine et la levure, puis incorporez en travaillant à vitesse lente. Ajoutez ensuite le beurre fondu. Versez la pâte dans le moule. Placez au four et faites cuire :

**Position de la grille : Bas**

- 3 Retirez la charnière, renversez le biscuit sur une grille. Retirez le fond du moule et laissez refroidir.

- 4 Répétez l'opération et réalisez ainsi un deuxième biscuit.
- 5 Coupez chaque biscuit en deux dans son épaisseur. Au centre de 2 des biscuits, découpez un cercle de 9 cm à l'aide d'un emporte-pièce. Posez un disque de biscuit entier sur un plat de service.
- 6 **Pour la crème au beurre:**  
Battez le beurre dans un récipient. Ajoutez le sucre tamisé et les zestes de citron et mélangez bien. Placez l'équivalent d'une cuillère à soupe dans une poche à douille et réservez.
- 7 Etalez env. 1/3 de la crème au beurre sur le biscuit. Posez par-dessus un biscuit creux. Etalez env. la moitié de la crème, puis posez le second biscuit creux. Etalez les  $\frac{3}{4}$  de la crème restante.
- 8 Remplissez le trou formé avec les pastilles chocolatées, puis posez le dernier disque de biscuit par-dessus. Recouvrez le gâteau entier d'une fine couche de crème puis placez au frais au min. 2 heures.
- 9 **Pour le décor :**  
Etalez la pâte à sucre un disque de 36 cm env. puis déroulez-le à même le gâteau. Posez-le bien à plat sur le biscuit en évitant de former de petits plis. Coupez le bord qui dépasse.
- 10 Coupez un coin de la poche à douille contenant la crème, déposez de petites touches sur l'ensemble du gâteau puis posez une pastille chocolatée sur chaque point de crème.

#### Conseils

- Vous pouvez laisser le gâteau au réfrigérateur toute une nuit sans la pâte à sucre.