

Envies de Pâtisseries

LAYER CAKE ROSE

INGRÉDIENTS

- 250g de beurre mou
- 250g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 5 œufs
- 100g de yaourt grec
- 330g de farine
- 15g de levure
- 3 cuillères à soupe de lait demi-écrémé
- 200g de crème liquide entière (1 petite brique)
- Colorant alimentaire rose
- Confiture de fraises (ou d'un autre fruit)



PRÉPARATION

- Sur le site internet, ils proposent de faire la pâte à gâteau avec un robot mais je l'ai faite à la main. Choisissez la méthode que vous préférez.
- **Pesez un grand saladier vide** et notez bien son poids (pour avoir le poids de la pâte ensuite).
- Dans ce saladier, fouettez rapidement le sucre, le beurre mou (presque fondu), le sel et un sachet de sucre vanillé. Vous devez obtenir une pâte lisse.
- Battez ensemble les œufs et ajoutez-les petit à petit dans le mélange précédent sans cesser de remuer.
- Incorporez ensuite le yaourt. S'il y a des petits grumeaux, ce n'est pas grave, ils disparaîtront ensuite.
- Ajoutez petit à petit la farine et la levure tamisées.
- Ajoutez le lait lentement.
- Préchauffez votre four à 180°C.
- **Pesez à nouveau le saladier plein**, soustrayez-y le poids du saladier vide. Vous obtenez alors le poids de la pâte. Arrondissez le résultat à la dizaine de grammes en dessous (il restera toujours un peu de pâte dans votre saladier). **Divisez le poids de la pâte par 5** et répartissez alors la pâte dans 5 bols en faisant attention à ce qu'il y ait une quantité équivalente de pâte dans chaque bol).
- Faites cuire une première couche de pâte (sans colorant, ce sera celle du bas) dans un moule beurré de 16 cm de diamètre. Laissez cuire 15 minutes.

Envies de Pâtisseries

- Pendant ce temps, colorez les autres couches. Si vous me suivez sur Instagram, vous pouvez voir quel colorant j'ai utilisé ! C'est le rose de chez Vahiné. Essayez de faire un dégradé de rose, la dernière couche doit être bien foncée et doit tirer vers le rouge.
- Lorsque la première couche est cuite, faites cuire les suivantes de la plus claire à la plus foncée pour ne pas que vous vous perdiez lors du montage ! Lissez bien le dessus de la pâte avant de la faire cuire pour éviter d'avoir des couches qui ne sont pas droites.

- Lorsque la dernière couche cuit, placez au congélateur la crème liquide et les fouets dans le saladier dans lequel vous allez monter la crème.
- Fouettez au batteur électrique la crème afin d'obtenir une crème fouettée ferme, ajoutez alors le sucre vanillé et battez à nouveau pour que le sucre s'incorpore.
- Placez ensuite la crème fouettée au réfrigérateur.

- Pour le montage, faites-le directement sur le plateau ou l'assiette qui vous servira de présentoir à gâteau.
- Mettez l'équivalent d'une cuillère à café de crème fouettée au milieu de l'assiette (cela empêchera le gâteau de glisser !).
- Placez la couche la plus claire en premier et recouvrez-la de confiture de fraises, faites de même avec toutes les autres couches sauf la dernière que vous recouvrirez ensuite de crème fouettée. Si elles ne sont pas toutes bien plates, essayez de mettre en place des stratégies pour qu'à la fin, le gâteau soit droit.
- Puis recouvrez totalement le gâteau de crème fouettée, ce n'est pas grave si ce n'est pas tout à fait lisse, c'est même plus joli ! Etalez tout d'abord une fine couche de crème qui permet seulement de ne plus voir le gâteau en dessous pour être sûr d'en avoir assez pour le haut aussi !
- Nettoyez le tour de votre gâteau et conservez-le au frais jusqu'au lendemain.

Notes : vous pouvez utiliser les couleurs que vous voulez pour l'intérieur du gâteau, la base peut aussi servir à plein de gâteaux différents !