# Gâteau aux noisettes en forme de cœur

**fiche créative n° 1294**

L'amour passe par l'estomac, c'est bien connu - nous vous proposons donc une recette de gâteau qui en fera fondre plus d'un !
Facile et rapide à faire, vous auriez tort de ne pas céder à la tentation d'un délicieux gâteau. Découvrez vite la recette.

**Ingrédients pour un gâteau aux noisettes en forme de cœur :**

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 200 g de noisettes en poudre
- 3 œufs
- 1 c. à. s. de cacao en poudre
- 1 c. à c. de levure

**C'est aussi simple :**

1. **Préchauffez votre four à 180 °C** (170 °C four à chaleur tournante).
2. **Travaillez le beurre et le sucre en mousse**.
3. **Ajoutez** au fur et à mesure **les noisettes en poudre**, les **3 œufs**, la **cuillère à soupe de cacao** puis la **cuillère à café de levure**. Mélangez jusqu'à obtenir **une pâte crèmeuse de couleur foncée**.
4. **Versez la pâte dans le moule cœur** et **enfournez** pendant **30 minutes**.

**Décoration du gâteau :**

Réservez un peu de **royal icing** sous forme de poudre dans un petit bol ; vous vous en servirez plus tard pour réaliser les **entrelacs blancs sur le gâteau**.
**Utilisez le restant de la poudre appelée royal icing en la mélangeant à de l'eau ou du jus de citron** puis ajoutez un peu de **colorant rouge**. Une fois **votre glaçage bien homogène**, versez-le sur le haut du gâteau **afin qu'il soit bien nappé**. Laissez sécher.

En attendant, **travaillez les fondants**, **appelés également pâtes à sucre** ; le **blanc servira à réaliser les pétales de la rose, le vert les feuilles**. Pour cela, **étalez-les bien au rouleau à pâtisserie**. Utilisez un **emporte-pièce** ou bien la roulette du **set de modelage** pour découper les pétales. **Enroulez un pétale sur lui-même, il constituera le pistil de votre rose puis entourez-le d'autres pétales qui se chevauchent quelque peu**. Si les pétales ne tenaient pas suffisamment entre eux, **collez-les avec un peu de blanc d'œuf**. Une fois la grosseur de la rose souhaitée obtenue, **passez à la confection des feuilles**. **Découpez le fondant vert** et dessinez quelques stries dessus et placez-les sous la rose. Déposez le tout sur un bord du gâteau.
Enfin, **réalisez les entrelacs blancs : mélangez la poudre de royal icing à de l'eau ou du jus de citron**. Placez le mélange dans la **poche à douille** et dessinez les entrelacs sur le gâteau. Optez de préférence **pour une douille dotée d'une perforation ronde de petite taille**, le résultat n'en sera que plus beau.

**Conseil :**
Si vous souhaitez un **gâteau avec davantage de saveurs**, pensez, avant même de le décorer, à le **partager à mi-hauteur à l'aide d'une lyre à gâteau**. **Tapissez la première moitié de gâteau d'airelles, de chantilly** ou bien encore d'une **compotée de fruits** et recouvrez avec l'autre moitié.

## Liste d'articles :

| Réf. | Nom de l'article | Quantité |
|---|---|---|