

Pour ceux qui vont fêter leur anniversaire pendant le confinement, une recette de gâteau d'anniversaire à préparer en famille.

Joyeux anniversaire François, Souad et tous les autres!



Ingrédients (6 personnes)

Pour le gâteau au yaourt

- 3 œufs
- 1 yaourt
- 3 pots de yaourt vides remplis de farine
- 2 pot de yaourts vides remplis de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- ½ pot de yaourt vide rempli d'huile

Pour la décoration

- 3 boites de fingers
- 200g de chocolat pâtissier au lait
- 1 sachet de bonbons chocolat type smarties
- 3 c à s bombées de pâte à tartiner
- 5 cl de crème liquide

Préparation

ÉTAPE 1 : Les oeufs

Préchauffer le four Th.6 ou à 180°C.

Dans un saladier, cassez les oeufs entiers.



ÉTAPE 2 : Le sucre

Ajoutez 2 pots à yaourt de sucre.



ÉTAPE 3 : Mélangez

Mélangez à l'aide d'un fouet.



ÉTAPE 4 : Le yaourt

Ajoutez le yaourt nature et mélangez.



ÉTAPE 5 : L'huile

Ajoutez 1/2 pot à yaourt d'huile et mélangez de nouveau.



ÉTAPE 6 : La farine

Ajoutez 3 pots à yaourt de farine, la levure chimique et mélangez pour obtenir une pâte à gâteau lisse et homogène.



ÉTAPE 7 : Cuisson

Beurrez et farinez un moule à gâteau et versez-y la pâte.

Enfournez 30 minutes à 180°C ou th.6. Le gâteau est cuit si la pointe d'un couteau plantée au centre ressort sèche.



ÉTAPE 8 : Coupez le gâteau en deux

Laissez refroidir le gâteau puis coupez-le en deux à l'aide d'un couteau à pain dans le sens horizontal.



ÉTAPE 9 : Garnissez le gâteau

Tartinez de pâte à tartiner fondue (plus facile à étaler). Si votre pâte à tartiner ne s'étale pas bien, faites-la tiédir quelques secondes au micro-ondes.



ÉTAPE 10 : Refermez le gâteau

Refermez le gâteau.



ÉTAPE 11 : Égalisez

Si le dessus de votre gâteau forme une bosse, coupez-la pour avoir une surface plate.



ÉTAPE 12 : Le nappage

Dans un saladier, cassez 200g de chocolat au lait en morceaux et ajoutez 5 cl de crème fraîche liquide. Faites fondre la préparation au bain-marie ou au micro-ondes jusqu'à ce que vous obteniez un mélange lisse et homogène.



ÉTAPE 13 : Nappez le gâteau

A l'aide d'une spatule, nappez le gâteau avec la préparation au chocolat sur toutes les surfaces.



ÉTAPE 14 : Décorez de fingers

Garnissez le tour du gâteau avec les fingers. Si les fingers sont trop grands par rapport à la hauteur de votre gâteau, coupez-les pour qu'ils soient de la même hauteur.



ÉTAPE 15 : Décorez de smarties

Parsemez le dessus du gâteau avec des Smarties et laissez reposer le gâteau au moins 1h au frais pour que le chocolat fige et maintienne bien les fingers.



