

GATEAU D'ANNIVERSAIRE AU NUTELLA ET PATE D'AMANDE

(aux becs sucrés salés)

Biscuit de savoie :

- 4 oeufs
- 180 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Ingrédients :

- 1 pot de nutella
- de la pâte d'amande verte, rose et blanche
- des petits confettis sucrés

Séparez les blancs des jaunes.

Fouettez au batteur électrique les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils triplent de volume.

Ajoutez la farine et la levure.

Montez les blancs en neige fermes et les incorporez délicatement à la préparation.

Déposez le rectangle sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (ou autre moule beurré).

Versez la préparation et faire cuire 25 à 30 min th.6.

Laissez refroidir avant de retirer le rectangle.

Coupez le gâteau en deux et le nappez de nutella

Recouvrir avec l'autre moitié.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte d'amande verte (attention ça colle, mettre un peu de farine sur le rouleau et le plan de travail).

Disposez sur le dessus du gâteau.

Confectionnez une petite souris (enfin ce que vous voulez!) avec les autres pâtes d'amande, ainsi que des petits sujets avec des emportes pièces. Laissez libre cours à votre imagination ! Décorez de confettis sucrés.