



Gâteaux

Gâteau funfetti



1h30 **20 min** **40 min** **30 min** **493**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **16** personnes

Ingrédients pour la pâte à gâteau

400 g **Sucre semoule**
380 g **Farine**
5 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
240 ml **Lait demi-écrémé**
120 ml **Huile de tournesol**
120 g **Beurre**
120 g **Etoiles au sucre**
1 c. à soupe **Extrait de vanille**
1 c. à café **Levure chimique**
1 c. à café **Sel**

Ingrédients pour le glaçage

240 g **Sucre glace**
120 g **Beurre**
120 g **Fromage frais à tartiner**
1 c. à café **Extrait de vanille**

Étape 1

Réalisation de la pâte à gâteau

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Beurrer et fariner deux moules à génoise.
- 3 Mettre le beurre et le sucre dans un saladier. Fouetter à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4 Ajouter l'huile végétale et continuer à fouetter afin d'obtenir un mélange homogène.
- 5 Ajouter les œufs, un par un, puis la vanille.
- 6 Tamiser la farine, le sel et la levure chimique dans un autre saladier.
- 7 Ajouter 1/3 de la farine dans le mélange beurre-sucre, puis 1/3 du lait. Mélanger doucement avec une maryse.
- 8 Continuer d'ajouter la farine et le lait en alternance jusqu'à épuisement des ingrédients. Bien mélanger.
- 9 Ajouter la moitié des nonpareilles et mélanger rapidement juste pour les incorporer.
- 10 Répartir la pâte dans les deux moules. Faire cuire au four pendant 40 minutes.
- 11 Une fois cuits, sortir les gâteaux du four et les laisser refroidir pendant 10 minutes. Puis les démouler et les

laisser refroidir sur une grille.

Étape 2

Réalisation du glaçage

- 1 Mettre le beurre et le fromage à tartiner dans un cul de poule, fouetter à l'aide d'un batteur électrique.
- 2 Ajouter la vanille. Ajouter progressivement le sucre. Mélanger.
- 3 Ajuster les quantités de sucre en fonction de la consistance de la pâte : celle-ci doit être souple.

Étape 3

Montage du gâteau

- 1 Attendre que les deux gâteaux soient complètement refroidis pour les superposer.
- 2 Couper légèrement les gâteaux dans l'épaisseur pour qu'ils soient plats et d'épaisseur égale.
- 3 Poser un gâteau sur un plat. Le recouvrir de glaçage à l'aide d'une spatule.
- 4 Recouvrir du deuxième gâteau. Le recouvrir totalement de glaçage sur la surface et sur les côtés. Saupoudrer des nonpareilles restantes.
- 5 Couper des parts et servir.