

GÂTEAU SAPIN

ASSEZ
FACILE

Pour **10** personnes
30 min de préparation
1 h de repos (*)
35 min de cuisson
Coût €

8 œufs • L'équivalent du poids des 8 œufs (environ 500 g) de beurre + 1 noix pour le moule
• L'équivalent du poids des 8 œufs (environ 500 g) de sucre en poudre + 1 cuil. à soupe pour le moule • 2 sachets de sucre vanillé • 2 gouttes de colorant alimentaire vert • L'équivalent du poids des 8 œufs (environ 500 g) de farine • 1 sachet de levure

Pour la finition

1 blanc d'œuf • 150 g de sucre glace • Petits bonbons type Dragibus® • Bonbons en bandes et lanières • 20 Marshmallows®

Matériel

Moule rectangulaire • Batteur électrique

(* Indispensable, voir plus, pour que le sapin tienne -)

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et sucez le moule. Réservez-le au réfrigérateur. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.

Faites fondre le beurre, puis mélangez-le avec les sucres au batteur. Incorporez les jaunes d'œufs un à un, puis le colorant vert. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure, puis ajoutez-les à la pâte. Mélangez bien. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Remplissez le moule de pâte et enfournez pour 35 min de cuisson. Démoulez le gâteau immédiatement et laissez-le refroidir.

Mélangez le blanc d'œuf avec le sucre glace pour préparer un glaçage royal qui vous servira à fixer les différents éléments. Découpez un sapin au centre du gâteau. Placez-le sur la tranche et collez les deux morceaux restants avec le glaçage royal. Entourez les Marshmallows® de bonbons en forme de rubans pour faire des cadeaux. Collez les Dragibus® sur le sapin en guise de boules de Noël. Laissez prendre 1 h et dégustez.