

Le p'tit train de Nolan, Zébra Cake

Petit Moule à **CAKE**
Empreintes **GRANDS CAKES**

Ingrédients pour 1 petit Cake et 8 Grands Cakes(13,9 cl) :

Pour la pâte chocolatée :

- 125 g d'huile de tournesol
- 125 g de sucre en poudre
- 50 g de lait
- 2 œufs à température ambiante
- 2 cuillères à café de sucre vanillé (CI pour ma part)
- 120 g de farine T55
- 30 g de [cacao amer Weiss](#) Gourmandises®
- 5 g de levure chimique

Pour la pâte vanillée :

- 125 g d'huile de tournesol
- 125 g de sucre en poudre
- 50 g de lait
- 2 œufs à température ambiante
- 2 cuillères à café de sucre vanillé (CI pour ma part)
- 150 g de farine T55
- 5 g de levure chimique

Pour la colle comestible (Mélange SG/BO)du blanc d'œuf

- du sucre glace

Pour la décoration:

- 36 biscuits Oréo® pour les roues de la locomotive et les wagons
- 6 œufs sur le plat pour les phares et yeux + quelques uns pour les wagons
- 4 demi-biscuits Mikado® pour la cheminée
- 12 biscuits Mikado® x 2 pour wagons
- des demi Mikado® pour relier les wagons
- des Chamallows®
- 1 bougie



Recette Sucrée

Autour de ma table©by Cachou66

www.autourdematable.com

© PHOTOS CACHOU66

Le p'tit train de Nolan, Zébra Cake

(Suite)

Préchauffer le four à 180°C. Placer le petit moule à cake Flexipan® FM476 sur la petite plaque perforée et les empreintes Grands Cakes Flexipan® (cette empreinte n'est plus en catalogue) sur la grande plaque perforée.

Les gâteaux zébrés

Dans 2 culs de poule, mélanger au fouet (à main) l'huile, le sucre, le sucre vanillé, le lait et les œufs.

Peser la farine dans 2 petits cul de poule séparés.

Ajouter la levure dans chaque et dans 1 le cacao amer en plus, tamiser ensemble à la cuillère magique.

Mélanger à nouveau au fouet chaque cul de poule.

Dans le petit moule à cake, verser alternativement 1 cuillère à soupe de chaque pâte, l'une sur l'autre, toujours par le centre. Arrêter à 2 cm du bord.

Répéter l'opération dans 8 des empreintes Grands Cakes jusqu'à épuisement des pâtes, les pâtes s'étendent petit à petit.

Cuire environ 40 min pour le petit moule à cake et 25 à 30 min pour les Lingots en surveillant bien sûr, ne pas ouvrir le four.

Sortir les cakes zébrés du four et laisser refroidir 5 min avant de démouler.

Lorsque l'on coupe, on découvre de belles zébrures bien contrastées... (j'ai coupé le haut du cake pour avoir un plat en le retournant, je ne pensais pas qu'il monterait autant et n'ai donc pas mis la toile Silpat® erreur)

La colle comestible

Dans un petit bol, placer le sucre glace, ajouter un peu de blanc d'œuf, mélanger et ajouter petit à petit le blanc jusqu'à obtenir une pâte ni trop épaisse ni trop liquide.

J'ai opté pour ce mélange car pas évident sans glaçage chocolat pour faire tenir la décoration.

La locomotive:

Coller un petit cake avec le mélange SG/BO pour faire office de cabine pour la locomotive, si besoin couper légèrement le haut du cake pour avoir un plat (retourner).

Coller les œufs au plat à la verticale avec un peu de mélange SG/BO, laisser sécher quelques minutes.

Couper 4 Mikado® en 2 et les enfoncer ensemble pour servir de cheminée.

Les 7 wagons:

Piquer 2 demi Mikado® sur un seul côté du petit cake (petit côté).

Piquer 12 Mikado® sur le tour de 2 petits wagons pour contenir les chamallows.

Coller 4 biscuits Oréo® par petits cakes et sur le grand avec le mélange SG/BO pour les roues. Laisser sécher (je les ai posé sur les roues à la verticale).

Coller 2 œufs sur un des wagons, le dernier et garnir de Chamallows®.

Voilà rien de bien compliqué juste un peu de patience pour le collage et montage ... qui je l'espère a ravi les copains de classe de mon Ninou...



© PHOTOS CACHOU66

Autour de ma table© by Cachou66

www.autourdematable.com

Recette Sucrée