

**Gâteau Hello Kitty en Pâte d’Amande**

**Recette pour un moule de 18cm** (moule à charlotte) **:**

- 3 oeufs  
- 125g de farine  
- 125g de sucre  
- 1 sachet de levure chimique  
- 1 CC d'arôme d'orange  
- 4 CS de Nutella  
- 1 pot de compote individuel pommes/pêches  
- 1 rectangle et demi de pâte d'amande rose  
- 1 window color Hello Kitty

Préparation :   
  
Préparation à l'aide d'un robot ou au fouet électrique

Peser le sucre puis la farine et les placer dans des bols  
Ajouter la levure à la farine  
Montez les blancs en neige très fermes avec une pincée de sel  
Ajouter le sucre et battez encore  
Ajouter les 3 jaunes et baissez la vitesse   
Puis tout de suite la farine en pluie fine  
Arrêter et verser la préparation dans un moule  
Cuire à four préchauffé à 180° pendant 30 min  
Démouler la génoise et laisser refroidir

[](http://storage.canalblog.com/67/12/629159/50917801.jpg)[](http://storage.canalblog.com/08/43/629159/50917840.jpg)

Couper la génoise en deux horizontalement  
Garnir de Nutella  
Etaler la compote sur toute la surface du gâteau

[](http://storage.canalblog.com/78/68/629159/50917891.jpg)[](http://storage.canalblog.com/91/03/629159/50917925.jpg)

[](http://storage.canalblog.com/47/31/629159/50918001.jpg)

Prendre les sachets de pâte d'amande et former une grosse boule  
Bien malaxer pendant au moins 5 min  
Découper du papier sulfurisé de la grandeur de votre gâteau   
Fariner à la maïzena le papier sulfurisé ainsi que la pâte d'amande  
Déposer un autre papier sulfurisé dessus votre pâte pour ne pas qu'elle adhère au rouleau à pâtisserie  
Etaler la pâte avec le rouleau jusqu'à la dimension souhaitée

[](http://storage.canalblog.com/77/32/629159/50918056.jpg)[](http://storage.canalblog.com/42/94/629159/50918119.jpg)

[](http://storage.canalblog.com/11/42/629159/50918174.jpg)[](http://storage.canalblog.com/45/76/629159/50918203.jpg)

Soulever et poser délicatement sur la génoise  
Découper le surplus tout autour  
A l'aide d'un couteau, rentrer la pâte d'amande sous le gâteau  
Bien lisser avec ses mains

[](http://storage.canalblog.com/36/41/629159/50918252.jpg)[](http://storage.canalblog.com/41/38/629159/50918299.jpg)

[](http://storage.canalblog.com/54/75/629159/50918338.jpg)[](http://storage.canalblog.com/47/29/629159/50918547.jpg)

Décorer selon vos goûts, ici en perles de sucre de couleurs (achetées à Gifi, rayon mariage) et en pâte d'amande

[](http://storage.canalblog.com/02/87/629159/50918590.jpg)[](http://storage.canalblog.com/76/65/629159/50918625.jpg)

[](http://storage.canalblog.com/09/32/629159/50918660.jpg)[](http://storage.canalblog.com/25/33/629159/50918687.jpg)

[](http://storage.canalblog.com/67/33/629159/50918727.jpg)[](http://storage.canalblog.com/42/84/629159/50918767.jpg)

[](http://storage.canalblog.com/76/07/629159/50918912.jpg)