

HARIBO

Gâteau Goldbears



Ce dont vous avez besoin :

Pour le gâteau :

2 œufs | 1/4 de tasse de sucre semoule | 1 sachet de sucre vanillé | une pincée de sel | 1/3 de tasse de maïzena
1 cuillère à café de levure chimique
1/2 tasse de farine ordinaire

Pour les couches de gomme aux fruits :

2/3 de tasse de HARIBO Goldbears verts
2/3 de tasse de HARIBO Goldbears rouges
2/3 de tasse d'eau

Pour la crème de fromage blanc :

1/2 tasse de HARIBO Goldbears blancs | 1/4 tasse d'eau
1/2 tasse de lait | 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
2 tasses + 3 cuillères à soupe de fromage blanc pauvre en graisse | 1 1/2 tasse + 3 cuillères à soupe de crème fouettée
2 sachets de sucre vanillé

Aussi:

1 moule à gâteau à charnière, ø 18 cm
2 moules à gâteau à charnière, ø 16 cm
2 tasses de HARIBO Goldbears

Voici comment cela fonctionne :

1. Préchauffez le four à 355 °F (chaleur supérieure/inférieure). Tapissez le moule à charnière de 18 cm de diamètre de papier sulfurisé. Fouettez les œufs avec le sucre et le sucre vanillé pendant environ 8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient épais et crémeux. Incorporez le sel.
2. Mélangez la maïzena, la levure chimique et la farine, puis tamisez-la sur le mélange d'œufs et incorporez-la. Transférez le mélange dans le moule à gâteau préparé et faites cuire pendant 18 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré. Retirez le gâteau du moule et laissez-le refroidir sur une grille.
3. Pour réaliser la couche de gomme aux fruits, tapissez les deux moules à charnière de 16 cm de diamètre de film alimentaire. Chauffez et diluez séparément les Goldbears verts et rouges dans 2/3 de tasse d'eau chacun. Versez les liquides dans les deux moules à charnière et laissez-les prendre.
4. Chauffez et faites fondre les Goldbears blancs pour la crème au fromage blanc dans 1/4 tasse d'eau. Incorporez le lait et le sucre au fromage blanc pauvre en graisse jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajoutez 2-3 cuillères à soupe du mélange de fromage blanc aux Goldbears blancs dissous et incorporez-les. Ajoutez le reste du mélange de fromage blanc. Battez la crème en neige, puis saupoudrez-la de sucre vanillé. Incorporez au mélange de fromage blanc.
5. Coupez le gâteau en deux horizontalement et placez une moitié sur un plat à gâteau. Entourer d'un cercle à gâteau, en laissant 1 cm de libre tout autour.
6. Répartissez un quart de la crème au fromage blanc sur le gâteau, en la laissant couler dans l'espace entre le gâteau et le cercle à gâteau. Retirez la première préparation Goldbear du moule et placez-la sur la crème. Recouvrez avec un deuxième quart de la crème. Placez la deuxième préparation Goldbear sur le dessus et couvrez-la d'un autre quart de crème. Placez le deuxième gâteau sur la crème et couvrez-le avec le reste de la crème.
7. Laissez le gâteau prendre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures, idéalement toute la nuit. Avant de servir, retirez soigneusement le gâteau du moule à charnière et décorez-le de Goldbears!

