Mes trucs pour réussir un Gravity Cake au M&M’s

RECETTES – DESSERTS – THÉMATIQUES



NOMBRE DE PORTION : 12-14

TEMPS DE PRÉPARATION : VARIABLE MIN

TEMPS DE CUISSON : VARIABLE MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 gâteaux ronds de 8 pouces (j'ai utilisé 2 mélanges à gâteau Red Velvet)
- 2 boîtes de glaçage à gâteau (ou 3 tasses de glaçage de votre goût)
- 1 kilo de M&M's (ou de bonbons de votre choix)
- 6 paquets de Kit Kat de grandeur normale
- Un objet long comme une brochette de bois, une paille de papier, une grosse paille de slush du Couche Tard
- 4 brochettes de bois (qui serviront de gougeons au gâteau)
- Un plateau pour mettre votre gâteau
- 1/2 tasse de pépites de chocolat (facultatif)

Préparation

1. Faites cuire et refroidir complètement vos gâteaux.
2. Couper le haut du gâteau à l'horizontal pour enlever la bosse qui se forme à la cuisson. On veut un gâteau droit, droit, droit.
3. Mettre le premier gâteau sur votre plateau puis recouvrir le haut de glaçage ou de garniture de votre choix. Déposer le deuxième gâteau sur le premier.
4. Insérer les brochettes de bois dans le gâteau à quatre endroits différents. Ces brochettes serviront à bien tenir votre gâteau en place.
5. Regarder votre gâteau. Est-ce que les deux gâteaux sont égaux sur la largeur? Si non, sortez votre couteau à pain et égalisez-le.

6. Recouvrir complètement le gâteau de glaçage de votre choix. Il n’est pas nécessaire que ce soit très lisse ou parfait. Ce glaçage servira de colle.
7. Couper les Kit Kat en paquet de deux. Ça va mieux pour les coller autour du gâteau. Commencer à coller les Kit Kat en partant de l’arrière du gâteau. En mettre un paquet à droite puis un à gauche. Continuer en alternant de gauche à droite. De cette façon, ce sera égal quand vous arriverez à l’avant. Bien presser sur les Kit Kat pour qu’elles adhèrent bien au crémage.