

Temps de cuisson :

Temps de préparation : 1 heure

Degré de difficulté : Moyen

Portion : 1 gâteau



Gravity cake

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 (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)

Marche à suivre :

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.

La gravité :

1. Insérer l'objet que vous utiliserez (et sur lequel vous collerez les bonbons) dans le gâteau.
2. La paille, la baguette, la brochette ne doit pas être trop en angle. Aussi, vous devez l'enfoncer quand même assez profondément (au moins 2 pouces). Pour que ça tienne bien, n'hésitez pas à mettre une bonne couche de glaçage sur la base de votre objet avant de l'insérer.
3. Si vous n'avez pas besoin de transporter votre gâteau à l'extérieur de votre maison, vous pouvez utiliser du glaçage comme colle sur votre brochette. Si vous devez transporter votre gâteau, utilisez du chocolat fondu comme colle! (Je parle par expérience!)
4. Prendre un peu de chocolat fondu ou de crémage et le mettre derrière les M&M (ou les bonbons choisis) et les coller sur le bâton. Comme sur l'image. Procéder de même pour recouvrir complètement le bâton.
5. Ne pas trop mettre de bonbons sur le bâton afin qu'il ne devienne pas trop lourd. Ne pas en mettre jusqu'en haut.
6. Insérer le bâton dans le gâteau.
7. Ici, j'ai pris un petit sac de M&M pour recouvrir le haut de mon bâton. Ça pourrait être une petite boîte de Smarties aussi. L'important, c'est aussi de coller la chose au bâton. J'ai mis du glaçage à l'intérieur de mon sac pour bien le coller au bâton.
8. Recouvrir complètement le gâteau de M&M. Penser à en mettre sur le devant et sur le plateau pour donner l'impression d'une vraie cascade.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2016/05/mes-trucs-pour-reussir-un-gravity-cake.html>