

Gâteau d'Anniversaire du Terrier



Ingrédients pour 6 personnes

- 2 gâteaux de Savoie (cf. recette gâteau de Savoie)
- 2 pots de confiture Orange Grand Marnier
- 6 cl de Grand Marnier
- 10 cl d'eau
- Suprêmes d'orange pour la décoration
- 1 tablette de chocolat noir pâtissier

Procédé

1. La veille, réaliser 2 gâteaux de Savoie : soit 2 diamètres différents, soit découper le second pour obtenir un diamètre plus petit.
2. Le lendemain, découper les gâteaux pour obtenir 6 disques identiques.
3. Réaliser un sirop avec 10 cl d'eau et 6 cl de Grand Marnier.
4. Imbiber le 1^{er} disque de sirop à l'aide d'un pinceau en silicone et déposer une couche épaisse de confiture Orange au Grand Marnier.
5. Déposer le 2nd disque sur le 1^{er} et répéter l'opération jusqu'au 5^{ème} disque.
6. Terminer le gâteau avec le 6^{ème} disque.
7. Faire fondre le chocolat avec un peu d'eau dans une casserole au bain marie.
8. Verser pour recouvrir à l'aide d'une spatule les 2 gâteaux de chocolat.
9. Mettre au frais au moins 2 heures avant le service.
10. Au moment de servir, décorer avec des suprêmes d'orange.

Astuces

Il est préférable de réaliser les gâteaux de Savoie la veille.

Ce gâteau d'anniversaire se décline avec toutes la palette des Confitures du Terrier.