



# Gâteau suédois Dino

## Ingrédients

### Biscuit génoise

160 g de sucre  
4 œufs  
100 g de farine  
100 g de maïzena  
1 c.c. de levure

### Crème à la vanille

3 dl de lait  
30 g de maïzena  
3 œufs  
3 sachets de sucre vanillé  
45 g de sucre  
3 feuilles de gélatine  
2,7 dl de crème liquide

### Crème fouettée

4 dl de crème liquide  
3 c.s. de sucre glace  
3 feuilles de gélatine

### Crème au beurre

30 g de beurre mou  
1 c.s. de sucre glace  
1 c.c. de sucre vanillé

### Décoration

400 g de massepain vert  
50 g de massepain beige  
50 g de massepain noir

## Crème fouettée

**Étape 1** (4 dl de crème liquide, 3 c.s. de sucre glace, 3 feuilles de gélatine)

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Battre la crème en chantilly et ajouter le sucre glace. Dans une casserole, faire chauffer 2 cuillères à soupe de crème et y dissoudre la gélatine. Puis sans attendre, bien mélanger le liquide obtenu avec le reste de la crème et placer le tout au réfrigérateur.



## Crème au beurre

**Étape 1** (30 g de beurre, 1 c.s. de sucre glace, 1 c.c. de sucre vanillé)

Mélanger tous les ingrédients au mixeur.



## Crème à la vanille

**Étape 1** (3 dl de lait, 30 g de maïzena, 3 œufs, 2 sachets de sucre vanillé, 45 g de sucre, 3 feuilles de gélatine, 2,7 dl de crème liquide)

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Verser le lait et la maïzena dans une casserole et bien mélanger avec un fouet. Ajouter les œufs, le sucre vanillé et le sucre et faire chauffer à feu moyen en remuant constamment. Dès que le liquide s'épaissit et commence à former des grumeaux, le retirer immédiatement du feu et le passer au tamis dans un récipient. Égoutter la gélatine et l'incorporer au mélange chaud. Recouvrir ensuite le récipient d'un film alimentaire et le laisser refroidir avant de le placer au réfrigérateur pendant environ 30 minutes. Entre-temps, battre la crème liquide en chantilly et l'incorporer à la masse refroidie.



# Biscuit génoise

## Étape 1 (160 g de sucre, 4 œufs)

Préchauffer le four à 200 °C degrés (chaleur inférieure et supérieure). Battre les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux et clair.



## Étape 2 (100 g farine, 100 g de maïzena, 1 c.c. de levure)

Mélanger les trois ingrédients dans un autre récipient, les tamiser sur le mélange de l'étape précédente puis les incorporer délicatement.



## Étape 3 (un peu de farine et de beurre)

Tapisser le fond d'un moule à charnière de papier sulfurisé, beurrer légèrement le bord et le saupoudrer de farine. Verser la pâte dans le moule et la lisser. Cuire le gâteau à mi-hauteur du four pendant 25 minutes. Laisser ensuite refroidir la génoise 10 minutes dans le moule, puis détacher délicatement le bord.



## Étape 4

Une fois refroidie, couper horizontalement la génoise en trois parties. Répartir la crème vanille sur une première partie (le fond), puis poser la deuxième découpe par-dessus. La recouvrir de la chantilly puis de la troisième partie (couvercle). Étaler une fine couche de crème au beurre sur le couvercle et le bord pour que le massepain puisse bien adhérer.

## Décoration

**Étape 1** (400 g de massepain vert, 50 g de massepain beige, 50 g de massepain noir)

Former une grosse boule avec le massepain vert et l'abaisser finement sur du sucre glace. Le diamètre du massepain abaissé doit être supérieur d'environ 10 centimètres à celui du moule à charnière de la génoise. Poser le massepain sur le gâteau et veiller à ce qu'il couvre toute la surface. Découper soigneusement l'excédent à l'aide d'un couteau. Décorer le gâteau à volonté avec les massépains beige et noir.

