

Gâteau-village sous la neige

Ingrédients :

2 gâteaux style quatre-quarts : un nature, un chocolat
une génoise
deux paquets de gaufrettes
deux paquets de biscuits type mikado
du sucre glace

Matériel :

1 couteau
1 petit saladier
1 grand plateau

Recette :

Fabriquer le glaçage :

Mélanger le sucre glace avec un peu d'eau, de manière à obtenir une pâte visqueuse épaisse

Préparation :

Installer la génoise sur un grand plateau.
Ouvrir les paquets de gaufrettes et de mikados : découper quelques-uns de ceux-ci en petits morceaux de deux à trois centimètres de long.
Découper les quatre-quarts pour faire le corps des maisons (formes pointues), les sapins, les volets, les portes et les fenêtres.

Confection du gâteau :

Coller les éléments du décor avec le sucre glace : coller chaque maison à son emplacement, coller les toitures (gaufrettes), les volets, les portes, ...
Fixer deux ou trois arbres
Fabriquer des barrières en mikados
Coller des tas de bois avec les petits bouts de mikado, contre les maisons.
Fabriquer un chemin en sucre glace pâte.
Inventer tous les décors que l'on veut.
Saupoudrer à la fin le gâteau de sucre glace (en poudre) pour simuler la neige.

Laisser reposer à l'air pour que le sucre glace durcisse