

Gâteau Rubik's Cube



Ingrédients pour 2 gâteaux :

SPONGE CAKE

- 225 g de beurre pommade
- 225 g de sucre
- 225 g farine
- 225 g d'œuf (environ 5 œufs)
- 5 g d'extrait de vanille liquide

- 5 g de levure chimique
- 90 g de crème liquide
- 1 pincé de sel
- Colorants (rouge, orange, jaune, bleu, blanc, vert)

GANACHE CHOCOLAT

- 300 g de crème liquide
- 300 g de chocolat au lait
- Colorant noir

DÉCORATION

- 500 g de pâte d'amandes fine
- Colorants (noir, blanc, rouge, vert, jaune, bleu, orange)

MATÉRIEL

- un moule à mini cake avec au minimum 9 mini cakes
- un emporte pièce carré ou une règle

Etape 1 : Le sponge cake

1- Préparer tous les ingrédients (photo 1). Dans un saladier faire blanchir le beurre avec le sucre (photos 2 & 3).

2- Ajouter les œufs et l'arôme (photos 4 & 5), puis la levure, le sel et la farine, mélanger doucement (photo 6).

3- Ajouter la crème (photo 7) et mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène (photo 8).

4- Répartir la pâte dans 6 bols et ajouter vos 6 colorants : blanc, rouge, vert, bleu, jaune et orange (photos 9 & 10).

5- Répartir la pâte dans le moule à mini cake, avec au moins un cake de chaque couleur (photo 11).

6- Cuire à 150 °C pendant 25 minutes.

7- Laisser reposer, puis parer les mini cake, c'est-à-dire, de les couper pour qu'ils soient tous de la même taille (photo 12).

Etape 2 : La ganache au chocolat

1- Préparer les ingrédients (photo 13). Faire bouillir la crème (photo 14) puis la verser sur le chocolat (photo 15).

2- Laisser la préparation ramollir pendant 2-3 minutes (photo 16).

3- Mélanger doucement pour émulsionner la préparation (photo 17).

4- Ajouter le colorant noir ou bleu (photo 18).

5- Laisser reposer une nuit au réfrigérateur (photo 19). Le lendemain monter la crème au batteur (photo 20).

Etape 3 : Le Montage

1- Pour le montage des mini cake avec la ganache, je vous invite à regarder [cette vidéo](#) à partir de 2m20 (vous pouvez également voir comment parer vos mini cakes).

Gâteau Rubik's Cube



Etape 4 : La pâte d'amandes

- 1- Colorer 250 g de pâte en noir en déposant du colorant au milieu de la pâte (photo 25), puis la pétrir (photo 26) jusqu'à l'obtention d'une couleur homogène (photo 27).
- 2- Couper en 6 les 250 g de pâte restant et les colorer avec les 6 couleurs : blanc, vert, bleu, rouge, jaune et orange (photo 28).
- 3- Pour étaler la pâte, saupoudrer le plan de travail de sucre glace.

Etape 5 : La Décoration

- 1- Étaler finement la pâte d'amandes noire sur un tapis en silicone saupoudré de sucre glace (photo 29), puis la déposer sur le gâteau (photo 30).
- 2- Bien appuyer sur l'ensemble du gâteau pour bien coller la pâte (photo 31).
- 3- Étaler finement les 6 couleurs de pâte (photo 32).
- 4- Avec un emporte pièce ou une règle (comme moi !), couper des carrés de 2 cm x 2 cm de chaque couleur (photos 33 & 35).
- 5- A l'aide d'un pinceau et d'un peu d'eau puis coller chaque carrés sur les 5 faces du gâteau (photo 33).
- 6- Laisser reposer quelques heures au réfrigérateur (photo 36).