

Gâteau d'anniversaire féerique... floral & fruité

Ingrédients :

Matériel: 1 moule à rectangulaire extensible (amazon...)

Pour la base

- 400 g de spéculoos
- 80 g d'huile de coco liquide

Pour l'appareil

- 1 litre de lait végétal (je conseille le millet / amandes / noisettes de Bonneterre pour cette version)
- 6 gr d'agar-agar
- 400 g de tofu nature ferme
(le soyeux donne une texture qui ne sera pas assez ferme)
- 200 g de sirop de riz
- 1/2 cac de vanille en poudre ou extrait liquide
- 40 ml arôme naturel et bio de framboise
(fait à partir de concentré de jus - j'utilise celui d'Aromazone)
- 4 cas d'hydrolat de rose

Décoration

- beurre de coco
- boutons de roses comestibles & bio
(on en trouve dans certains magasins bio ou épicerie fine)

Préparation :

Pour la base

1. Brisez les spéculoos en morceaux plus ou moins gros (en fonction de la puissance de votre mixeur).
2. Versez les morceaux de spéculoos & l'huile de coco liquide (fondue au bain-marie ou dans un four encore chaud, par exemple).
Mixez jusqu'à obtenir une poudre bien homogène.
3. Sur une plaque de cuisson, disposez une feuille de papier cuisson, et placez-y le cadre extensible (dimensions minimales).
4. Versez la totalité de la poudre spéculoos / huile de coco.
Aplatissez à la main cette poudre de manière à en faire un fond de gâteau type pâte sablée qui soit bien compacte.
5. Très important : veillez à ce que tout le contour de la pâte soit légèrement relevé & bien collé au cadre.
Ce léger surplus de pâte permettra d'éviter toute fuite de l'appareil lorsqu'il sera versé chaud & encore liquide sur le fond de pâte.

Pour l'appareil

1. Dans une casserole, versez le lait végétal & l'agar-agar, et délayez (= mélangez jusqu'à ce que le mélange devienne homogène).
2. Allumez le feu, et faites chauffer (feu moyen/fort).
Il est nécessaire que le mélange atteigne 80°C pour que le pouvoir gélifiant de l'agar-agar soit activé.
3. Aux premiers signes de frémissements : laissez le lait chauffer encore 5 à 15 secondes en remuant rapidement (afin d'éviter que le fond de la casserole ne brûle), et éteignez le feu.
4. Dans votre blender, versez : le lait chaud, avec le tofu nature & ferme, le sirop de riz.
5. Mixez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
6. Attendez 5 à 10 minutes que le mélange refroidisse (ouvrez le couvercle de votre blender pour que cela soit plus rapide).
7. Ajoutez la vanille en poudre (ou l'extrait), l'arôme de framboise, et l'hydrolat de rose.
8. Mixez à nouveau 2 à 3 secondes.
9. Versez votre appareil fruité, vanillé & floral (♥) sur votre pâte, le plus doucement possible (afin d'éviter une trop grande pression contre les parois du moule).
10. Placez votre gâteau au réfrigérateur, et laissez-le au minimum 12 heures.

Pour la décoration

1. Cassez quelques brisures de beurre de coco à la fourchette (vous pouvez en picorer au passage... ♥). Les brisures doivent être les plus fines & petites possible.
2. Disposez-les sur la surface de votre gâteau, et finissez avec quelques boutons de roses comestibles & séchées.