

**En attendant Noël …**

**Recette pour 6/8 personnes (moule de 25cm) :**

- 4 oeufs  
- 120g de sucre en poudre  
- 120g de farine  
- 1 sachet de levure chimique  
- 2 CS de cacao amer

Préparation à l'aide d'un robot ou au fouet électrique:

Peser le sucre puis la farine et les placer dans des bols  
Ajouter la levure et le cacao à la farine  
Montez les blancs en neige très fermes avec une pincée de sel  
Ajouter le sucre et battez encore  
Ajouter les 4 jaunes et baissez la vitesse   
Puis tout de suite la farine en pluie fine  
Arrêter et verser la préparation dans un moule beurré  
Cuire à four préchauffé à 180° pendant 30 min  
Laisser refroidir

Couper la génoise en deux horizontalement  
Etaler le Nutella et le lemon curd maison selon vos envies  
Recouvrir avec la seconde partie du gâteau

- 1 compote en pot pomme nature  
- 1 sachet de pâte à sucre blanche (250g)  
- 1 peu de pâte à sucre rouge  
- 1 ruban rouge

Etaler la compote sur toute la surface du gâteau

Prendre la pâte à sucre blanche et former une grosse boule  
Bien malaxer pendant au moins 5 min  
Découper du papier sulfurisé de la grandeur de votre gâteau   
Fariner à la maïzena le papier sulfurisé ainsi que la pâte à sucre  
Déposer un autre papier sulfurisé dessus votre pâte pour ne pas qu'elle adhère au rouleau à pâtisserie  
Etaler la pâte avec le rouleau jusqu'à la dimension souhaitée

Soulever et poser délicatement sur la génoise  
Découper le surplus tout autour  
A l'aide d'un couteau, rentrer la pâte sous le gâteau  
Bien lisser avec ses mains  
  
Décorer avec le ruban rouge, puis former des petits cadeaux avec la pâte à sucre rouge et un peu de blanc, et enfin former des billes rouges, coller avec de l'alcool blanc et laisser sécher

[](http://storage.canalblog.com/80/63/629159/58395226.jpg)