

Gâteau train

6 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 16 oeufs
- 1000 g de beurre
- 1000 g de farine
- 1000 g de sucre
- 4 sachets de levure
- 1 boite de bâtonnets au chocolat
- 20 rouleaux de réglisse
- 5 gaufres natures
- 1 boite de bonbons colorés
- 1 cigarette russe
- 1 boite de biscuit façon petit Lu

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th.6)

Etape 2

Dans un saladier, mélanger le beurre ramolli et le sucre. Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger. Ajouter la farine, la levure et remuer.

Etape 3

Battre les blancs en neige puis les incorporer délicatement à la préparation.

Etape 4

Beurrer les moules. Verser le mélange dans les moules à cake puis enfourner environ 50 minutes. Ils sont cuits lorsque la lame d'un couteau ressort sèche.

Etape 5

Une fois les quatre-quarts refroidis, détailler un rectangle de quatre-quarts pour imbriquer les gaufres. Les remplir de bonbons colorés en laissant de la place pour les bougies.

Etape 6

Pour la locomotive, utiliser une gaufre. Faire une entaille dans le quatre-quarts et poser un biscuit chocolaté pour former le pare-brise. Planter la cigarette russe en guise de cheminée.

Etape 7

Fixer les roues en réglisse et relier les wagons entre eux à l'aide des bâtonnets chocolatés.