

Nounours

Ingredients
Gâteau au chocolat
200g de beurre
80g de lait entier
4 oeufs
11g de levure chimique
100g de sucre
170g de farine
30g de cacao non sucré
Chantilly à la vanille
150g de mascarpone
250g de crème liquide entière
1cuillère à café d'arôme vanille
du colorant
30g sucre glace

Gâteau au chocolat

1 cercle de 20cm pour la tte et 2 cercles de 12cm pour les oreilles

Prchauffer le four 170C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Mlanger ensemblele lait, le sucre, les oeufs, puis y ajouter le beurre fondu.

Incoporerla farine, la levure et le cacao, pralablement tamis.

Mettre au four environ 25 minutes

Chantilly à la vanille

A l'aide d'un batteur monter la crme et la mascarpone en chantilly ferme en ajoutant sur la fin le sucre glace,l'arme et le colorant.

Mettre en poche, coller les oreilles la tte et recouvrir le nounours.

Pour l'effet poil j'ai utilis la douille herbe.

Pour faire le museau et les yeux du chocolat blanc et du chocolat noir fondu

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr