

Le Cerveau (halloween)

Ingredients
Gâteau
100g de lait
3 oeufs
80g d'huile
150g de sucre
150g de farine
15g de cacao non sucré
6g de levure chimique
Ganache de chocolat au lait
70g de chocolat au lait
140g de crème liquide entière
décoration
de la gelée de groseille
de la pâte à sucre blanche

Gâteau

- Pour un moule sphre ou un moule rond de 15cm ayant une hauteur de 10cm -

Prchauffer le four 150C

Sparer les blancs des jaunes d'oeufs.

Dans le bol mettre le fouet, le lait, l'huile et les jaunes d'oeufs 2min30/vitesse 3.5

Ajouter le sucre 10s/vitesse 4

Ajouter la farine, le cacao et la levure 10s/vitesse 3.5 et finir la maryse si besoin

Monter les blancs en neige et les ajouter dlicatement l'aide d'une maryse la prparation prcdente

Verser dans le moule et enfourner environ 1h

Ganache au chocolat au lait

Couper votre chocolat en morceaux et verser la crme liquide chaude en 3 fois, mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne, laisser au rfrigrateurune nuit.

Le lendemain monter les crmes au batteur ou autre, de faon bien ferme.

Montage et décoration

1)

- Si vous avez utilis un moule sphre c'est parfait vous dcoupez le gteau en 2,garnissez le biscuit du bas de ganache et recouvrir du second.

- Si vous n'avez pas de moule sphre et que vous avez utilis un moule rond de 15 cm (avec au moins 10cm de hauteur), perso j'ai utiliser unecasserole tfal sans manche

alors dcouper le gteau au dessusen arrondi pour obtenir une forme s'approchant du cerveau

Dcouper le gteau dans l'paisseur en 2,garnirle biscuit du bas de ganache et recouvrir du second.

2)

Faire fondre un peu de gele de faon badigeonner le gteau l'aide d'un pinceau.

Travailler la pte sucre pour la dtendre, former des sortes de petits vers que l'on recroqueville sur eux-mmes comme un accordon,en faire plusieurspositionner sur le gteau

Et pour finir badigeonner de gele la dcoration en pte sucre, toujours l'aide d'un pinceau