

Nounours

Ingredients
Gâteau au chocolat
200g de beurre
80g de lait entier
4 oeufs
11g de levure chimique
170g de farine
100g de sucre
30g de cacao non sucré
Chantilly à la vanille
250g de crème liquide entière
150g de mascarpone
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 3 minutes/60C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs 30s/vitesse 3

Verse la farine, la levure et le cacao, pralablement tamis 30s/vitesse 3

Mettre au four environ 25 minutes

Laisser refroidir le gteau et dcouper les cercles de 12cm en forme d'oreilles.

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