



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
1 cuillère à café d'arôme vanille
du colorant
30g sucre glace

Gâteau au chocolat

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

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

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

Verse la farine, la levure et le cacao, préalablement tamisé 30s/vitesse 3

Mettre au four environ 25 minutes

Laisser refroidir le gâteau et découper les cercles de 12cm en forme d'oreilles.

Chantilly à la vanille

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

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

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

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