



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

Préchauffer le four à 150°C

Séparer 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 à la maryse si besoin

Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement à l'aide d'une maryse à la préparation précédente

Verser dans le moule et enfourner environ 1h

Ganache au chocolat au lait

Couper votre chocolat en morceaux et verser la crème liquide chaude en 3 fois, mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène, laisser au réfrigérateur une nuit.

Le lendemain monter les crèmes au batteur ou autre, de façon bien ferme.

Montage et décoration

1)

- Si vous avez utilisé un moule sphère c'est parfait vous découpez le gâteau en 2, garnissez le biscuit du bas de ganache et recouvrir du second.

- Si vous n'avez pas de moule sphère et que vous avez utilisé un moule rond de 15 cm (avec au moins 10cm de hauteur), perso j'ai utilisé une casserole téfal sans manche

alors découper le gâteau au dessus en arrondi pour obtenir une forme s'approchant du cerveau

Découper le gâteau dans l'épaisseur en 2, garnir le biscuit du bas de ganache et recouvrir du second.

2)

Faire fondre un peu de gelée de façon à badigeonner le gâteau à l'aide d'un pinceau.

Travailler la pâte à sucre pour la détendre, former des sortes de petits vers que l'on recroqueville sur eux-mêmes comme un accordéon, en faire plusieurs à positionner sur le gâteau

Et pour finir badigeonner de gelée la décoration en pâte à sucre, toujours à l'aide d'un pinceau
