



Laetitia21



Ingrédients:

- 225g chocolat noir intense
- 350g beurre doux
- 400g sucre roux
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille
- 6 œufs
- 320g yaourt nature
- 300g farine avec poudre levante

Faire fondre le chocolat au microonde ou au bain marie.

Battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la vanille, puis les œufs un à un, tout en continuant de battre.

Ajouter le chocolat fondu et le yaourt et bien mélanger. Incorporer la farine en mélangeant avec une cuillère.

Répartir la pâte dans deux moules à gâteau rectangulaire (env. 20 x 25cm) préalablement beurrés. Faire cuire pendant 25min à 180°C avec chaleur tournante.

Démouler les gâteaux et laisser refroidir sur une grille.

Ingrédients:

- 100g chocolat noir intense
- 50g beurre doux
- 400g sucre glace
- 125g yaourt nature

Faire fondre le chocolat et le beurre au microonde ou dans une casserole à feu doux. Hors du feu, ajouter le sucre glace et le yaourt.

Bien mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Réaliser 5 roues de taille identique à l'aide de croustillant à modeler (mélange de riz soufflé et de chamallow). Décorer avec de la pâte à sucre colorée.

Couper les gâteaux au chocolat et assembler avec la ganache pour réaliser l'habitacle de la voiture. Recouvrir de ganache et lisser. Laisser reposer au frais. Conserver un rectangle recouvert de ganache pour la tente qui sera posée sur le toit.

Créer un petit support en carton avec quatre pieds (qui seront cachés par les roues). Poser l'habitacle de la voiture sur le support. Recouvrir de pâte à sucre colorée. Fixer les roues et ajouter les accessoires (réalisés à l'aide de pâte à sucre). Ne pas oublier la roue de secours à l'arrière et la tente recouverte de pâte à sucre grise sur le toit.

Utiliser les chutes de gâteaux pour recouvrir le plateau et donner un effet de boue. Utiliser le reste de ganache pour "salir" le 4x4 (en profiter pour camoufler les petits défauts).

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr