



le chien de la famille

Flo60



Gâteaux

Molly cake

J'en ai fait 2, un normal et un plus petit.

Pour 1 moule de 18 cm

Ingrédients :

3 œufs

250 gr de sucre

200 gr de farine

250 gr de crème liquide entière 30%

1 sachet de levure chimique

50 gr de cacao en poudre non sucré

Vanille liquide(optionnel)

Préchauffer le four à 155°C

Dans la cuve du robot, fouetter les œufs et le sucre, jusqu'à ce que le mélange double de volume et blanchisse. Ajouter la vanille liquide. Changer le fouet pour la feuille et mélanger délicatement le mélange avec la farine et le cacao. Réserver

Fouetter la crème liquide en chantilly et mélanger délicatement avec le précédent mélange mis de côté. Beurrer et chemiser le moule. Mettre la préparation dedans et cuire pendant 1h30, chaleur statique. Laisser refroidir environ 15 mins et démouler.



Ganache au chocolat noir

200 gr de chocolat Meunier

20 cl de crème liquide entière à 30 % de MG

30 gr de beurre

Dans une casserole faire bouillir la crème fleurette. Quand elle arrive à ébullition, retirer la casserole du feu et ajouter la crème en 3 fois sur le chocolat noir coupé en morceaux disposé dans un saladier et préalablement fondu qq secondes au micro-onde. Bien mélanger à la maryse jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène. Incorporer le beurre préalablement coupé en morceaux. Verser la ganache dans un petit saladier en verre filmé au contact. Laisser refroidir au frigo environ 1h



découpe

J'ai ganaché les gâteaux et mis le plus petit au frigo. Le plus grand j'ai placé un disque dessus pour le couper à la forme de mon modèle.



pâte à sucre

J'ai recouvert les 2 parties des gâteaux de pâtes à sucre et former mon modèle. Puis ai fait les poils.





Je vous met mon modèle

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