

# le gâteau Lego

Clara83



## Le gâteau au chocolat :

*Je réalise 2 fois la recette ci-dessous pour obtenir 2 génoises dans un moule de 17,5 cm de diamètre sur 10 cm de haut.*

- 1 yaourt nature
- 1,5 pots de sucre (je fais moitié-moitié avec du sucre roux)
- 2 pots de farine
- 3/4 de pot d'huile
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200g de chocolat noir dessert

Préchauffer le four à 180°C.  
Mélanger tous les ingrédients ensemble (sauf le chocolat) en veillant à bien mélanger au préalable la farine avec la levure.  
Couper le chocolat en carrés et mettre au micro-ondes avec un peu de beurre (5g environ) en mélangeant régulièrement.  
Ajouter le chocolat fondu et

bien lisse sur la préparation.  
Mettre la préparation dans un moule beurré et fariné.  
Faire cuire 10 minutes puis descendre la température à 150°C (avec mon four, il faut environ 1h de cuisson au total)

### **La ganache au chocolat au lait:**

- 130 ml de crème liquide entière
- 200 g de chocolat au lait dessert
- 20 g de beurre

Faire frémir la crème puis, hors du feu, ajoutez le chocolat cassé en carrés. Lisser avec une spatule puis ajouter le beurre en dés.

Le montage :

Couper les génoises en 2 (les laisser refroidir complètement) et tartiner de ganache chaque étage (la laisser prendre un peu au froid avant pour avoir une texture un poil plus liquide que de la pâte à tartiner).

Terminer en appliquant généreusement tout autour du gâteau puis passer un lisseur à ganache (ou avec une spatule ou encore une équerre) pour obtenir un gâteau parfaitement lisse (garder un peu de ganache, environ 1 ou 2 cuillères à soupe). Le mettre au frigo 1h ou 2.

### **La décoration:**

Sortir le gâteau du frigo au moins 30 minutes avant de commencer à décorer.  
Bien malaxer la pâte à sucre (si besoin, avec un peu de graisse végétale) et l'étaler avec un petit rouleau spécifique sur un tapis en silicone (très pratique car après il suffit de le retourner sur le gâteau. Sinon vous pouvez enduire le plan de travail de graisse végétale ou de sucre glace).  
Placer la pâte à sucre sur le gâteau en retournant le tapis par dessus (ou en

tapis par dessus (ou en enroulant votre pâte à sucre sur un gros rouleau à pâtisserie).

Lisser la pâte à sucre en commençant par le haut du gâteau et en descendant la main bien plaquée sur le gâteau tout en soulevant le surplus de pâte à sucre (je vous ai perdu???)

Faire tourner le gâteau au fur et à mesure et couper l'excédent autour de la base.

Lisser le gâteau avec le lisseur à pâte à sucre en effectuant des petits cercles.

Repérer le centre du gâteau (faire un point avec un cure dent)

Avec un couteau parfaitement aiguisé, couper une grosse part dans le gâteau en restant bien perpendiculaire au plateau.

Tartiner de ganache les parties visibles du gâteau et coller la pâte à sucre.

Couper des bandes de pâte à sucre de plusieurs couleurs et de mêmes dimensions puis couper des rectangles.

Les coller au fur et à mesure sur la ganache en veillant à rester bien parallèle.

J'ai utilisé des moules en silicone pour modeler les personnages et les briques.

Vous pouvez les préparer plusieurs jours à l'avance.

Bon courage, celui-ci est un peu long à faire... 😊

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](https://www.zodiosphere.fr)