

cinderella17



Dans ce gâteau, il n'y a que la partie supérieure du chateau qui se mange.

Le reste c'est plus le travail du sucre sur des plateaux, rouleaux en polystyrene ou plastique pour donner cet effet.

### *Cake*

225g de poudre d'amandes

225g de sucre glace

80g de farine

330g d'œufs entiers

180g de blancs d'œufs

30g de sucre fin

60g de beurre fondu

### ***Ganache montée chocolat blanc et vanille***

*1 gousse de vanille*

*10 cl + 18 cl de crème liquide entière (pas de crème allégée).*

*200 g de chocolat blanc*

Grattez les graines de vanille et placez les graines + la gousse dans une casserole avec 10 cl de crème liquide. Faites chauffer, puis laissez infuser une heure hors du feu. Plus longtemps vous laisserez infuser, plus la ganache aura le **goût de vanille**.

Ôtez la gousse de la casserole et refaites chauffer la crème.

Faites fondre le chocolat blanc. j'utilise le chocolat blanc ivoire, peu sucré et avec un petit goût de vanille. Pour moi c'est le top du top en matière de chocolat blanc

Versez la crème vanillée sur le chocolat blanc fondu, en 3 fois, en mélangeant bien entre chaque ajout. C'est important ici de mélanger car on ne veut surtout pas incorporer d'air.

Ajoutez ensuite les 18 cl de crème liquide froide, en 2 fois. On aurait très bien pu tout faire chauffer, mais comme le but est ensuite de refroidir la ganache pour pouvoir la monter, on gagne du temps à faire comme ça.

Filmez au contact (en collant le film à la ganache) et placez au moins **2 heures au réfrigérateur**.

N'hésitez pas à placer aussi votre fouet et la cuve du robot au réfrigérateur. La ganache montera mieux si tout est bien froid.

Fouettez ensuite la ganache à vitesse moyenne ou lente pendant 10 minutes environ. J'ai aussi fait une variante de ce gâteau au dulce de leche

***Montage et déco en sucre***

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