

Recette du Gâteau « Loup »

Ingrédients

Pour un cake de 24cm

- 200g de chocolat noir
- 100g de beurre
- 4 œufs
- 100g de sucre pur canne
- 130g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Pour la décoration du loup

- 50g de pâte à tartiner
- 2 barquettes au chocolat
- 6 mikado
- quelques guimauves blanches
- 1 dragibus noir
- 1 bonbon langue acidulé

Préparation:

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre le chocolat avec le beurre puis laisser tiédir.
3. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
4. Batta les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter le mélange chocolat/beurre. Incorporer ensuite la farine et la levure puis mélanger.
5. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.
6. Verser dans un moule à cake puis enfourner 45 minutes. Laisser complètement refroidir le cake.
7. Une fois le cake froid, couper le dans son épaisseur sur environ 8cm. Étaler une fine couche de pâte à tartiner sur le dessus du cake (j'ai retourné mon cake afin d'avoir une surface bien plate et lisse).
8. Placer le bonbon langue puis des guimauves coupées en petits triangles pour faire les dents. Planter les barquettes pour les oreilles, les mikado pour les moustaches, un dragibus pour son nez et enfin deux guimauve pour les yeux, pour plus de réalisme j'ai collés deux bonbons en yeux à l'aide d'un peu de pâte à tartiner. Et voilà le tour est joué !

