# Body au chocolat

| Ingredients |
|---|
| Chiffon cake |
| 6 oeufs |
| 150g d'huile |
| 280g de sucre |
| 11g de levure chimique |
| 300g de farine |
| 200g de lait |
| Ganache de chocolat au lait |
| 240g de chocolat au lait |
| 120g de crème liquide entière |
| Chantilly mascarpone |
| 180g de mascarpone |
| 320g de crème liquide entière |
| 3cuillères à soupe de sucre glace |
| du colorant |

## chiffon cake

- Pour un cadre de 30x21cm-

Prchauffer le four  150C

Sparer les blancs des jaunes d'oeuf

Dans le bol mettre les jaunes d'oeuf, l'huile et le lait 1min/vitesse 3.5

Ajouter le sucre, la farine et la levure 10s/vitesse 3.5

Dbarasser dans un rcipient

Monter les blancs en neige et les ajouter dlicatement  la prparation prcdente

Enfourner environ 1h, vrifier la cuisson  l'aide d'un couteau

Laisser refroidir et dcouper dans le sens de l'paisseur

Avec le cercle de 8cm dcouper l'encollure

Avec le cercle de 14cm dcouper les cuisses ( voir la photo)

Mettre les bouts de cuisses en haut du body pour faire les petites manches

## Ganache au chocolat au lait

Faites chauffer la crme que vous ajoutez en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mlanger jusqu' obtention d'un mlange homogne.

Laisser un peu refroidir avant d'en garnir une face du gteau

Recouvrir de l'autre partie

## Chantilly mascarpone

A l'aide d'un batteur, monter la crme et le mascarpone en une chantilly bien ferme en ajoutant le sucre glace et le colorant sur la fin.