



Le cerveau d'halloween

Ingredients

Gâteau

100g de lait
3 oeufs
150g de sucre
80g d'huile
150g de farine
15g de cacao non sucré
6g de levure chimique

Ganache de chocolat au lait

140g de crème liquide entière
70g de chocolat au lait

Pour la déco

de la gelée de groseille
de la pâte à sucre blanche

Gâteau

- Pour un moule sphère ou un moule rond de 15cm ayant une hauteur de 10cm -

Préchauffer le four à 150°C

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs

Fouetter ensemble le lait, l'huile et les jaunes d'oeuf

Verser le sucre et continuer à fouetter

Ajouter la farine, le cacao, la levure et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à l'aide d'une maryse

Verser dans le moule et enfourner environ 1h

Ganache au chocolat au lait

Faire chauffer la crème

La verser sur le chocolat en morceaux, attendre quelques secondes puis mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène

Laisser au réfrigérateur une nuit.

Le lendemain monter la crème au batteur ou autre, de façon bien ferme.

Montage et déco

1)

- Si vous avez utilisé un moule sphère c'est parfait vous découpez le gâteau en 2, garnissez le biscuit du bas de ganache et recouvrir du second.

- Si vous n'avez pas de moule sphère et que vous avez utilisé un moule rond de 15 cm (avec au moins 10cm de hauteur), perso j'ai utilisé une casserole téfal sans manche

alors découper le gâteau au dessus en arrondi pour obtenir une forme s'approchant du cerveau

Découper le gâteau dans l'épaisseur en 2, garnir le biscuit du bas de ganache et recouvrir du second.

2)

Faire fondre un peu de gelée de framboise à badigeonner le gâteau à l'aide d'un pinceau.

Travailler la pâte à sucre pour la détendre, former des sortes de petits vers que l'on recroqueville sur eux-mêmes comme un accordéon, en faire plusieurs à positionner sur le gâteau

Et pour finir badigeonner de gelée la décoration en pâte à sucre, toujours à l'aide d'un pinceau
