

Gâteau d'anniversaire pour enfant au chocolat et aux bonbons



Ingrédients pour un gâteau pour 8/10 personnes:

Moelleux au chocolat:

250g de chocolat noir dessert
6 oeufs
100g de beurre
150g de sucre de canne
40g de fécule (maïzena)
40g de farine
1 sachet de levure chimique

Mousse de mascarpone à la vanille:

250g de mascarpone
100g de crème liquide entière
80g de sucre en poudre
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 gousse de vanille
3 blancs d'oeufs (environ 100g)

Glaçage "ganache":

200g de chocolat noir dessert
25cl de crème liquide entière
50g de miel

Décor:

une douzaine d'ours en guimauve
2 tubes de smarties
1 flacon de perles multicolores en sucre
1 tube d'écriture en sucre "blanc"

Préparation:

Moelleux au chocolat:

Faire fondre le chocolat au bain-marie avec deux cuillères à soupe d'eau. Ajouter le beurre coupés en dés et mélanger hors du feu. Ajouter les jaunes d'oeufs et le sucre. Bien mélanger. Incorporer la farine mélangée avec la fécule et la levure. Battre les blancs en neige avec la pincée de sel. Incorporer

délicatement les blancs en neige à la préparation au chocolat. Beurrer un moule à manqué de 24 cm de diamètre et y verser la préparation. Faire cuire 45 minutes à 180°C.

Mousse au mascarpone et à la vanille:

Fouetter le mascarpone et la crème avec le sucre, l'extrait de vanille et la pulpe de la gousse de vanille (on la fend en 2 et on la gratte à l'aide d'un couteau). Battre les blancs d'oeufs en neige puis les incorporer délicatement à la crème. Réserver au frais.



Montage:

Couper le moelleux au chocolat en 3 disques. Répartir la moitié de la mousse à la vanille sur le fond. Déposer le deuxième disque puis recouvrir du reste de la mousse. Recouvrir du 3ème disque de biscuit. Égaliser les bords à l'aide d'une spatule. Placer le gâteau sur une grille et réserver au congélateur (au moins 1/2 heure) avant de procéder au glaçage.

Glaçage "Ganache":(Valrhona)

Faire fondre le chocolat cassé en petits morceaux au bain-marie. Faire bouillir la crème et le miel dans une petite casserole puis en verser lentement un tiers sur le chocolat fondu. A l'aide d'une maryse, mélanger énergiquement en décrivant des petits cercles pour créer un noyau élastique et brillant. Incorporer le deuxième tiers, mélanger selon le même procédé, puis incorporer le troisième tiers selon la même méthode. Mixer au mixeur plongeant pour lisser et parfaire l'émulsion. Laisser tiédir le glaçage (vers 37°C). Placer le gâteau sur une grille posée sur un plat assez grand pour récupérer l'excédent de glaçage. Verser le glaçage afin de recouvrir entièrement le gâteau et lisser à l'aide d'une spatule. Remettre le gâteau au réfrigérateur. On colle les bonbons lorsque le glaçage commence à cristalliser.

