Gâteaux et desserts au chocolat

Hérisson au chocolat

2h05	30 min	35 min	1h	384
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du gâteau au chocolat

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Faire fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes à faible puissance et par tranches de 30 secondes dans un saladier.
3. Clarifier les œufs dans en séparant les blancs des jaunes.
4. Incorporer le sucre, la farine et les jaunes d'œufs tout en fouettant la préparation.
5. Battre les blancs en neige à l'aide d'un batteur dans un autre saladier puis les incorporer délicatement à la préparation au chocolat à l'aide d'une maryse.
6. Verser la pâte à gâteau dans le moule à manqué et enfourner pendant 30 minutes.
7. Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Étape 2

Préparation du glaçage au chocolat

1. Faire fondre doucement le chocolat dans un saladier au micro-ondes à faible puissance et par tranches de 30

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le gâteau au chocolat

80 g **Beurre**
80 g **Chocolat noir**
20 g **Farine**
80 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**

Ingrédients pour le glaçage au chocolat

100 g **Chocolat noir**
60 g **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour le décor

36 **Bonbon(s) au chocolat dragéifié(s)**
100 g **Biscuit(s) chocolaté(s)**

secondes.

2. Incorporer la crème liquide et mélanger à l'aide d'une maryse.
3. Laisser prendre.

Étape 3

Dressage des hérissons

1. Découper des formes de hérissons dans le gâteau au chocolat à l'aide d'un couteau d'office.
2. Napper les hérissons de glaçage au chocolat à l'aide d'une spatule.
3. Planter des bâtonnets au chocolat dans le gâteau pour former les pics des hérissons.
4. Déposer des mini smarties pour former les yeux et la bouche des hérissons.
5. Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.