

Gâteau-araignée d'Halloween

Ingrédients (gâteau) :

- 200 g de chocolat noir
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 4 oeufs
- 125 g de farine
- 1 sachet de levure chimique



Ingrédients (glaçage) :

- 200 g de chocolat au lait
- 80 g de beurre
- 4 c. à s. de crème fraîche liquide
- 2 sachets de sucre vanillé

Ingrédients (décoration) :

- 7-8 marshmallows blancs
- Bâtonnets au chocolat (type Mikado®)
- Pâte à sucre noire et jaune
- Vermicelles au chocolat

Réalisation du gâteau :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie. Y incorporer le beurre coupé en petits morceaux.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs dans deux saladiers.
- Mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Y ajouter le chocolat/beurre fondu et bien mélanger.
- Enfin, ajouter la farine et la levure.
- Monter les blancs en neige ferme. Les incorporer délicatement au précédent mélange.
- Verser la pâte dans un moule beurré et faire cuire au four 30 à 35 minutes. Démouler et mettre le gâteau sur un plat de présentation.



Réalisation du glaçage:

- Casser le chocolat en morceaux.
- Faire fondre le chocolat avec le beurre à feu très doux. Bien mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange de chocolat fondu et de beurre soit bien lisse et brillant. Retirer alors la casserole du feu
- Incorporer la crème liquide et le sucre vanillé tout en continuant de mélanger au fouet.
- Placer à nouveau la casserole sur feu doux et laisser chauffer jusqu'à ce que la crème épaississe et devienne bien onctueuse.
- Recouvrir le gâteau du glaçage au chocolat. Réserver un peu de glaçage pour la décoration.
- et le mettre au réfrigérateur pour que le glaçage durcisse.

Réalisation de la décoration :

- Mettre en place la toile d'araignée :
 - Faire fondre les marshmallows pendant 15 secondes au micro-ondes.
 - En tiédissant, ils vont se mettre à filer. Enrobez votre gâteau avec les fils.
- Avec la pâte à sucre noire, faire une boule pour le corps de l'araignée et une plus petite pour la tête. Les enrober de glaçage puis de vermicelles au chocolat.
- Pour les huit pattes, couper des bâtonnets de chocolat : un gros bout et un plus petit.
- Les enrober de glaçage au chocolat puis de vermicelles.
- Coller les deux parties des pattes avec du glaçage au chocolat.
- Faire des chaussures aux extrémités des pattes en pâte à sucre jaune.
- Faire durcir les pattes, le corps et la tête de l'araignée au réfrigérateur.
- Mettre en place l'araignée sur le gâteau : le corps, la tête et les 8 pattes.
- Ajouter 2 yeux et une bouche en pâte à sucre jaune.

