

Gravity Cake

Smarties et choco-carambar

Il faut :

Génoise : 4 oeufs - 120 g de sucre - 110 g de farine

10 g de cacao en poudre

Crème montée : 400 g de crème liquide

200 g de chocolat au carambar

Déco : un gros paquet de Smarties - 2 paquets de biscuits (Fingers) - Chocolat noir

Accessoires : 2 pailles (1 droite, assez large et 1 coudée, moins grosse, pour pour l'insérer dans la paille droite. Le support doit être assez rigide pour supporter le poids des bonbons) et un des paquet de bonbons



- Commencer par préparer la génoise, en mettant les oeufs et le sucre dans le bol du Thermomix, après avoir installer le fouet. Programmer 10 min / 50°C / V.3.
- Ajouter la farine tamisée avec le cacao, petit à petit et mélanger 1 min / V.1.
- Mettre la pâte dans un moule (16 cm de diamètre), beurré et fariné et mettre à four chaud (180°C) pendant environ 25 minutes.
- Préparer ensuite la ganache choco-carambar, en faisant chauffer la crème, jusqu'à frémissement. Incorporer ensuite le chocolat râpé et remuer jusqu'à obtenir une consistance homogène.
- Verser la ganache obtenue dans un saladier et réserver au frais.
- Une fois bien refroidie, fouetter la ganache au batteur électrique jusqu'à qu'elle monte.
- Une fois la génoise refroidie, la couper en 2, horizontalement et mettre une bonne couche de ganache montée sur la partie basse. Positionner la seconde moitié de la génoise par dessus, en appuyant un peu et recouvrir la totalité du gâteau avec le reste de la ganache.
- Avant que la ganache ne se fige, disposer les biscuits sur le pourtours de la génoise, en appuyant assez fortement et en laissant une "brèche" de la taille d'environ une part de gâteau, afin de permettre à votre cascade de Smarties de s'écouler.
- Placer la paille coudée dans la paille droite, couper l'ensemble jusqu'à la hauteur désirée et planter le tout, légèrement de biais, au centre du gâteau.
- Faire fondre du chocolat noir et le garder chaud, à côté de soi...
- Disposer les bonbons sur le côté non décoré de la génoise, en appuyant, afin qu'ils restent collés.
- Remonter, au fur et à mesure, les bonbons, vers le centre du gâteau, de façon à former une part en forme de triangle et entourer la base du support.
- Ensuite, en partant du bas de la paille, jusqu'au coude, coller les Smarties avec un pinceau fin et du chocolat fondu (y aller par petite touche et attendre que le dessous soit refroidi avant de monter la couche du dessus, sinon, ça tombe...).
- Après avoir coller les bonbons jusqu'au coude de la paille (il ne faut plus qu'on voit le support), disposer un des paquets de Smarties sur le haut de la paille et mettre au frais avant de servir, pour figer le chocolat.

