

PIÑATA CAKE AU CŒUR DE BONBONS



6 à 8 pers | 35 à 40 min | 45 min | 2 h

VOTRE PANIER NETTO

POUR LE GÂTEAU :

2 préparations pour moelleux au citron

•
10 g de beurre

POUR LA MOUSSE :

300 g de chocolat blanc

•
45 cl de crème liquide entière

POUR LE MONTAGE :

150 g d'assortiment de bonbons

•
2 cuillères à soupe de vermicelles multicolores

PRÉPARATION

POUR LE MOELLEUX AU CITRON :

1. Préchauffez le four à 150° C.
2. Versez le contenu des sachets pour la préparation des moelleux au citron dans 2 moules à gâteaux de diamètre 18cm avec des bords hauts.
3. Mettez à cuire environ 25 min et vérifiez la cuisson avec un couteau. La pointe d'un couteau plantée au centre doit ressortir sèche.

POUR LA MOUSSE :

4. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie en faisant attention à ne pas mettre d'eau dans le chocolat, puis laissez refroidir.
5. À l'aide d'un fouet montez la crème entière bien froide en chantilly.
6. Versez un peu de chantilly dans le chocolat tiédi, pour l'assouplir, puis incorporez le reste en mélangeant délicatement.
7. Réservez au frais minimum 1 heure.

POUR LE MONTAGE :

8. À l'aide d'un couteau-scie, coupez les 2 gâteaux à l'horizontal en 2 disques chacun. Puis, à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un petit bol, faites un trou au centre de 2 disques de gâteaux.
9. Posez un premier disque plein comme base, étalez de la mousse au chocolat blanc dessus et lissez à la spatule.
10. Posez dessus un disque de gâteau avec un trou, recouvrez de mousse et lissez la surface. Faites de même avec un second disque de gâteau avec un trou.
11. Versez ensuite les bonbons dans le trou au centre du gâteau. Recouvrez ensuite avec le dernier disque de gâteau plein.
12. Recouvrez ensuite tout le gâteau du reste de la mousse et lissez le pourtour.
13. Décorez le gâteau en saupoudrant le dessus de vermicelles multicolores et gardez-le au frais minimum 1 heure avant de servir.
14. Au moment de servir, ajoutez quelques bonbons sur le dessus et des bougies d'anniversaire !