Gâteau finger smarties chocolat au thermomix

Informations

Préparation : 20 min	Cuisson : 38 min	Durée : 58 min	Difficulté : 4/10
Ingrédients : 11	Etapes : 16	Astuces : 15	

Ingrédients

Pour le gâteau au thermomix :
400g de chocolat noir à dessert
250g de mascarpone
100g de sucre
100g de beurre
60g de farine
6 oeufs
1 boite de poires au sirop Pour la ganache au thermomix :
200g de chocolat noir à dessert
100g de crème liquide Pour le décor :
2 boites de finger
Smarties

Etapes

Préchauffer le four sur 180°C
Pour ce gâteau smarties thermomix :
Â»
Mettre le chocolat dans le bol du thermomix et mixer 7s sur la vitesse 7.
Â»
Ajouter le beurre et cuire 3 minutes sur 70°C à la vitesse 3.
Â»
Ajouter le mascarpone, les oeufs, la farine, le sucre et programmer 30s sur la vitesse 4.
Â»
Beurrer 2 moules à gâteau de même dimension.
Â»
Diviser la pâte obtenue en 2 et la mettre dans chaque moule.
Â»
Enfourner 30 minutes.
Â»
Laisser refroidir le gâteau obtenue.
Â»
Imbiber le gâteau avec le sirop des poires.
Â»
Couper les poires en lamelle et les déposer sur le 1er gâteau.
Â»
Poser le 2ème gâteau sur le 1er.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Gâteau finger smarties chocolat au thermomix

Pour la ganache au thermomix :

Â»

Mettre le chocolat dans le bol du thermomix et régler 7s sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter la crème liquide, et programmer 5 minutes sur 70°C à la vitesse 3.

Â»

Mettre une grille sur la plaque de votre four afin de surélever votre gâteau.

Â»

Poser le gâteau sur la grille et verser le nappage obtenue par dessus afin de recouvrir totalement le gâteau sur le dessus et le côté.

Pour la décoration:

Â»

Coller à l'aide du chocolat les fingers à la vertical autour du gâteau.

Â»

Disposer les smarties sur le dessus du gâteau.

Savourer ce gourmand gâteau coloré thermomix. Miam ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com