

Gâteau d'Halloween chocolat orange au magimix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 38 min	Durée : 53 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 15	Etapes : 22	Astuces : 15	

Ingrédients

Pour le gâteau d'halloween:

200G de chocolat

200G de beurre

100G de sucre semoule

75G de farine

5 oeufs

1 sachet de levure

1 verre de jus d'orange

1 pincée de sel Pour le glaçage:

300G de sucre semoule

1 blanc d'oeuf

5 gouttes de jus de citron

Colorant orange ou mélanger du colorant le rouge et jaune Pour la décoration du gâteau thermomix:

Petits cookies

Réglisse

Bonbons colorés

Etapes

Comment faire un délicieux gâteau d'halloween avec votre TM31, TM5 ou TM6?

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Pour la gâteau:

Â»

Mettre les blancs d'oeuf et le sel dans le bol du thermomix.

Â»

Insérez le fouet.

Â»

Fermer le bol et mixer 3 minutes 30 secondes en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à 4.

Â»

Réserver les blancs en neige dans un récipient.

Â»

Mettre le chocolat coupé en morceaux dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter le beurre et cuire 3 minutes sur 70°C à la vitesse 3.

Â»

Garder un peu de ce mélange dans une tasse pour l'étape décoration.

Gâteau d'Halloween chocolat orange au magimix

Â»

Ajouter le sucre, les jaune d'oeufs, la farine, le sachet de levure et le verre de jus d'orange puis programmer 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Verser cette préparation sur les blancs en neige et mélanger le tout délicatement.

Â»

Verser la pâte dans un moule à gâteau.

Â»

Enfourner 35 minutes.

Pour la glaçage du gâteau thermomix:

Â»

Mettre le sucre semoule dans le bol du thermomix et mixer 10 secondes sur la vitesse 10.

Â»

Ajouter le blancs d'oeufs, le jus de citron et le colorant.

Â»

Régler 10 secondes sur le vitesse 6.

Pour la décoration:

Â»

Poser le gâteau sur la grille de votre four.

Â»

Laisser le gâteau refroidir.

Â»

Verser le glaçage dessus et laisser le couler délicatement jusqu'à ce qu'il recouvre le haut du gâteau et les cotés.

Â»

Tremper les cookies dans le mélange chocolat beurre du début de la recette.

Â»

Couper des morceaux de +- 3 cm de réglisse et les poser sur le cookies pour former les pâtes de l'araignée.

Â»

Poser les araignées sur la gâteau.

Â»

Mettre au frais pour que le glaçage durcisse.

Vos enfants seront ravis de vous aider dans la préparation de ce gâteau. Vous allez vous régaler. Miam ;)