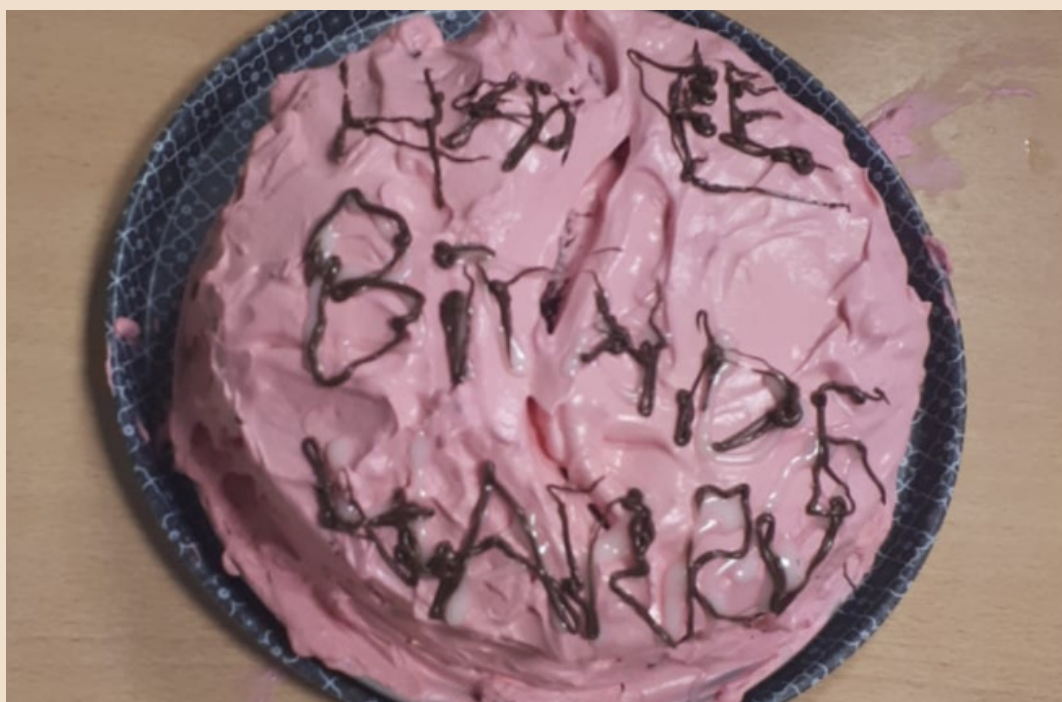




RECETTE DU  
31/10/23



1 GÂTEAU



70 MIN

## GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DE HARRY POTTER

### INGRÉDIENTS

#### Marbré au chocolat :

- 3 œufs
- 175 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 175 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 200 g de sucre
- 25g de cacao en poudre non sucré

#### Glaçage :

- 230 gr de crème liquide à 35% de matière grasse, bien froide
- 150 gr de mascarpone
- 35 gr de sucre glace
- colorant alimentaire rouge

#### Pour les lettres :

- d'environ 100gr de chocolat blanc
- d'un peu de crème liquide (environ 3 cuillères à soupe)
- du colorant alimentaire jaune et du colorant alimentaire bleu
- d'une seringue en plastique (sans aiguille) - celle-ci sera très pratique pour tracer les lettres !

### PRÉPARATION

#### Le marbré :

- Préchauffer le four à 175°C
- Battre le beurre et le sucre
- Ajouter les œufs
- Dans un récipient à part, mélanger la farine, le sel et la levure
- Y ajouter l'autre mélange
- Séparer la pâte en deux
- Ajouter le chocolat en poudre à une des pâtes
- Verser les deux pâtes en alternance dans un moule beurré
- Enfourner 45 à 55 minutes (vérifier la cuisson avec un pic en bois, enfoncer le dans le gâteau, il doit ressortir sec)

#### Le glaçage :

- Mélangez la crème, le mascarpone et le sucre glace. Avant de battre au fouet, commencez à ajouter le colorant alimentaire rouge. Il faudra plusieurs gouttes pour arriver à une belle couleur rose. À vous de juger selon la couleur souhaitée ! Cette étape doit être réalisée avant de battre la chantilly.
- Une fois la couleur obtenue, avec un fouet électrique, réalisez la chantilly. Pas besoin d'y aller trop fort, quelques secondes suffisent pour obtenir une chantilly légère ! Battre les ingrédients trop longtemps risque de trop épaissir le mélange. Votre chantilly rose est prête !

#### Les lettres :

- Dans une casserole, faites fondre le chocolat blanc. Attention, le chocolat brûle très vite. Vous pouvez le faire fondre au bain-marie pour éviter que le fond de la casserole ne brûle.
- Ajoutez un peu de crème liquide. Celle-ci permettra au mélange d'être plus lisse et plus liquide. Il sera alors plus facile de remplir la seringue.
- A feu doux, ajoutez du colorant jaune et du colorant bleu pour que la pâte se colore en vert. Il faudra un tout petit peu plus de bleu pour obtenir un vert foncé comme celui sur la photo du film.
- Le chocolat, pendant que vous êtes en train de tracer les lettres, risque de durcir. N'hésitez pas à refaire chauffer le mélange régulièrement lorsque vous aurez besoin de recharger la seringue !
- Attention, le texte sur l'image du film comporte des fautes d'orthographe comme si la maladresse d'Hagrid transparaissait sur le glaçage. Il faudra donc écrire "Happee Birthdae Harry" à la place du bien connu "Happy Birthday".
- Maintenant, à vous de jouer. Vous pouvez vous aider de la photo du film à côté de vous pour repérer où poser les lettres. Vous pouvez également les tracer avant de commencer à l'aide d'un cure-dent par exemple. En avoir quelques-uns de côté vous aidera d'ailleurs à couper le chocolat blanc qui aurait du mal à rester sur le gâteau.