

Gâteau Spiderman



Pour 8/10 personnes

Madeira cake

- 350 g de farine
- 1 sachet de levure
- 250 g de beurre mou
- 250 g de sucre
- 4 œufs

Ganache chocolat-framboises

- 270 g de chocolat noir
- 110 g de chocolat au lait
- 170 g de purée de framboise
- 20 g de miel
- 60 g de beurre mou

Sirop

- 10 cl d'eau
- 50 g de sucre
- 3 cuillère à café de cointreau

Décoration

- 500 g de pâte à sucre rouge
- 1 blanc d'oeuf
- 230 g de sucre glace
- du colorant noir
- 1 figurine ou bougie Spiderman

Commencez par préparer le madeira cake. Prévoyez de le faire suffisamment à l'avance car il faut qu'il refroidisse complètement avant de le découper.

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier mélangez la farine, la levure et le sucre. Ajoutez ensuite les œufs et mélangez bien. Puis ajoutez le beurre bien mou e mélangez vivement jusqu'à ce que le beurre soit totalement incorporé. Versez la pâte dans un moule rond et haut. Ici j'ai utilisé un moule de 17cm sur 8cm de hauteur.

Enfournez 50 minutes en vérifiant la cuisson régulièrement. Plantez la pointe d'un couteau au cœur du gâteau, elle doit ressortir propre.

Lorsque le gâteau est cuit, sortez-le du four et démoulez-le lorsqu'il est totalement refroidi.

Découpez la partie bombée du gâteau. Puis coupez le gâteau en 3 parties égales. Pour couper bien droit, j'ai piqué des cure-dents à la même hauteur tout autour du gâteau et je m'en suis servi de guide.



Préparez le sirop qui servira à imbiber le gâteau.

Faites chauffer l'eau et le sucre dans une casserole, laissez bouillir 2 ou 3 minutes et sortez-le du feu. Versez le sirop dans un récipient froid et ajoutez le cointreau et 1 cuillère à soupe de la purée de framboises. Laissez refroidir.

Préparez ensuite la ganache.

Vous pouvez utiliser une purée de framboises toute faite ou la faire vous-même, il suffit de mixer des framboises et les passer au tamis pour enlever les grains. Versez la purée de framboises et le miel dans une casserole et portez-les à ébullition.

Coupez les chocolats en carrés dans un saladier puis versez le coulis de framboises bouillant sur le chocolat. Attendez 2 ou 3 minutes que le chocolat fonde puis émulsionnez la ganache à l'aide d'un fouet. Lorsque que la ganache est lisse, ajoutez le beurre mou et fouettez jusqu'à ce que le beurre soit totalement incorporé.

Posez le premier disque de gâteau sur un plat et imbiblez-le légèrement de sirop avec un pinceau. Je dis bien légèrement ! Il ne faut pas qu'il soit détrempé.



Recouvrez le gâteau d'une couche de ganache. Alternez les couches de gâteau et de ganache et pensez à imbiber le gâteau à chaque étage.



Placez le gâteau 15 minutes au frais pour que la ganache durcisse un peu.



Puis recouvrez entièrement le gâteau de ganache et lissant bien avec une spatule. Placez-le au moins 2 heures au frais pour faire prendre la ganache.



Étalez la pâte à sucre sur 2 mm d'épaisseur et posez délicatement la pâte sur le gâteau et la centrant bien.



Puis avec la paume de la main plaquez bien la pâte à sucre sur les bords du gâteau.



Dessinez ensuite la toile d'araignée sur la pâte à sucre. Il existe des feutres alimentaires qui permettent de faire des traits fins ou d'écrire sur la pâte à sucre mais je n'aime pas trop le rendu, je préfère le faire avec du glaçage royal. Mélangez le blanc d'oeuf et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit parfaitement dissout. Colorez le glaçage royal en noir et dessinez la toile d'araignée à l'aide d'un cornet en papier.



Posez la figurine ou la bougie Spiderman sur du glaçage pour qu'elle adhère au gâteau, laissez le glaçage sécher, votre gâteau Spiderman est terminé !

Conservez votre gâteau Spiderman à température ambiante car la pâte à sucre ne supporte pas l'humidité du réfrigérateur.

Effet garanti ! Mes enfant ont adoré !

Bon appétit !

Vanille
et
Chocolats

<http://vanilleetchocolats.com/>