

Mon Layer Cake d'Halloween cannelle et chocolat



Demain c'est Halloween alors voici le Layer Cake que j'ai créé pour l'occasion ! Des génoises toute légères et toute simples à réaliser orange et parfumées à la cannelle avec des pépites de chocolat noir, elles sont assemblées avec une ganache au chocolat noir et le tout recouvert d'un glaçage au mascarpone et décorer avec du chocolat noir. C'est tout bonnement délicieux, gourmand ! Je suis très contente du résultat, c'est exactement ce que je voulais !

Pour 8 à 10 personnes

Ingrédients:

Pour les trois génoises aux pépites de chocolat et cannelle:

3 gros oeufs
250g de sucre
100ml de lait
1c. à soupe d'extrait de vanille
160g de farine
1 sachet de levure chimique
1/4c. à café de cannelle en poudre
3 pointes de couteau de colorant alimentaire orange mandarine
90g de pépites de chocolat noir

Pour la ganache au chocolat noir:

200g de chocolat
100g de crème liquide entière

Pour le glaçage au mascarpone:

250g de mascarpone
125g de sucre glace
300ml de crème liquide entière bien froide

Pour la décoration:

100g de chocolat noir

Préparation:

Préparez les trois génoises aux pépites de chocolat et cannelle:

Préchauffez le four à 175°C.

Tappez de papier sulfurisé l'intérieur de trois moules à manqué de 15-16cm de diamètre ou utilisez le même moule plusieurs fois. Beurrez légèrement aussi les bords du ou des moules.

Dans un saladier, fouettez les oeufs et le sucre pendant 5min, ou jusqu'à ce que la préparation soit bien aérée et de couleur jaune pâle.

Dans une casserole, faites chauffer doucement le lait avec l'extrait de vanille, puis incorporez-le aux oeufs.

Dans un autre bol, mélangez la farine, la levure chimique et la cannelle. Versez ce mélange sur la préparation précédente tout en mélangeant. Remuez délicatement jusqu'à obtenir une pâte bien homogène et sans grumeaux.

Ajoutez enfin le colorant alimentaire et mélangez de nouveau.

Pesez la pâte obtenue puis divisez-la en trois. Versez les pâtes dans les moules, parsemez-les chacune de 30g de pépites de chocolat, mélangez brièvement et enfournez les génoises pour 25 à 30min.

Laissez refroidir les génoises environ 10min avant de les démouler sur une grille et de les laisser complètement refroidir.

Préparez la ganache au chocolat noir:

Coupez le chocolat noir en morceaux et mettez-le dans une casserole avec la crème. Faites-les fondre à feu doux jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et homogène.

Retirez du feu et laissez refroidir.

Préparez le glaçage:

Dans un bol, mélangez à la spatule le sucre glace avec le mascarpone.

Fouettez vivement la crème liquide entière jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Incorporez-la au mascarpone.

Réservez au frais.

Faites l'assemblage et la décoration:

Faites fondre le chocolat noir au four à micro-onde. Remplissez un cône en papier de chocolat et formez des petites pattes pour les araignées comme sur les photos. Réservez au frais.

Placez la première génoise sur un plat à gâteau. Etalez par-dessus une bonne couche de ganache au chocolat. Répétez ainsi l'opération avec la deuxième génoise. Placez la dernière par-dessus, côté coupé vers le bas.

Couvrez tout le gâteau d'une fine couche de glaçage au mascarpone. Réservez 20min au réfrigérateur ou jusqu'à ce que le glaçage ait un peu durci.

Recouvrez le gâteau du glaçage restant afin qu'il soit bien lisse sur tous les côtés ainsi que le dessus.

Avec le cône en papier ayant le chocolat fondu, formez une spirale sur le dessus du gâteau en partant du centre. Passez un cure-dents à travers les lignes jusqu'aux bords extérieurs pour former une toile d'araignée. Reprenez le cône rempli de chocolat et étirez à certains endroits les lignées de la toile d'araignée.

Formez des petits tas de chocolat fondu sur le dessus du gâteau pour former le corps et la tête des araignées et enfoncez-y les pattes faites précédemment.

Entreposez au frais jusqu'au moment de servir ou jusqu'à ce que le chocolat est durci.