



Recette Gâteau 1er avril !

Ingrédients (6 personnes)

125g de chocolat
125g de sucre
75g de beurre
Barquettes de Lu à la fraise
Smarties
2 pots de mousse au chocolat
3 œufs
3 c à s de Maïzéna

Préparation

Étape 1 :

Dans un saladier, mélanger le chocolat fondu avec le beurre ramolli. Ajouter les œufs, le sucre, puis 3 c.à.s. rases de maïzena. Cuire 180°C 20 à 30 minutes.

Étape 2 :

A la sortie du four, démouler le gâteau et laisser refroidir. Couper une petite part pour la queue du poisson : faire une légère entaille à l'arrière du gâteau pour pouvoir placer la pointe de la queue. Tartiner le gâteau de mousse au chocolat à l'aide d'une spatule.

Étape 3 :

Décorer ensuite le gâteau avec les biscuits barquettes coupés en deux pour représenter les écailles et les Smarties.

Si tu n'as pas tous ces ingrédients pour décorer, fais preuve de créativité.... !