

Magnum géant, zébra cake au chocolat pralin

Moule Ellipse FLEXIPAN®ORIGINE
Réf : FM 290



Ingrédients:

Pour la base de pâte :

- 125 g d'huile de tournesol
- 125 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de sucre vanillé
- 50 g de lait
- 2 œufs à température ambiante
- 150 g de farine T55
- 1 cuillère à café de levure chimique

Pour la pâte au cacao

- 2 cuillères à café de cacao amer en poudre
- 2 cuillères à soupe de pralin en grains

Pour le glaçage façon rocher:

- 200 g de chocolat au lait
- 45 g d'huile neutre (pépins de raisin, colza, ou mieux : huile de noisette)
- 50 g de pralin en grains

Préparation

Pour le zébra cake :

Préchauffer le four à 180°C. Placer le moule sur la petite plaque alu perforée. Dans le cul de poule, mélanger au fouet l'huile, le sucre, le sucre vanillé, le lait et les œufs. Ajouter la farine et la levure tamisées ensemble. Partager la pâte en 2 parts égales. Dans l'un des 2, ajouter le cacao amer en poudre et le pralin en grains. Mélanger à nouveau. Dans le moule, verser alternativement 1 cuillère à soupe de chaque pâte, l'une sur l'autre, toujours par le centre. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des pâtes, la pâte s'étend petit à petit. Cuire environ 30 minutes à 180°C en surveillant bien, surtout ne pas ouvrir le four. Sortir du four et démouler sur grille. Réaliser une entaille horizontale sur le côté à mi-hauteur du gâteau jusqu'au centre. pour y insérer le manche en bois/bâtonnet magnum. (une spatule retournée par mon doudou pour ressembler au bâtonnet) Laisser refroidir complètement avant de glacer.

Pour le glaçage façon rocher :

Faire fondre le chocolat au lait dans le moule, (mon astuce : je place le chocolat dans le four éteint mais chaud). Mélanger de temps en temps avec une mini-spatule. Ajouter l'huile de pépin de raisin et mélanger à nouveau. Bien mélanger et ajouter le pralin en grains. Mélanger. Tremper le fond du gâteau dans le moule puis poser sur la grille (posée sur un plat pour récupérer le chocolat). Verser le glaçage rocher sur le gâteau complètement refroidi et posé sur la grille + plateau. Placer au réfrigérateur ou au congélateur. A noter, no gaspi: Conserver le chocolat égoutté pour glacer des muffins ou cupcakes.

Autour de ma table© by Cachou66

<http://www.autourdematable.com/>

Recette Sucrée