

Gâteau poupée pour les 10 ans de Clara

Ingrédients

750 gr de farine
2 sachets de levure chimique
500 gr de sucre
2 sachets de sucre vanillé
6 oeufs
250 gr de fromage blanc
150 ml d'huile
pépites de chocolat

déco

pâte à sucre
ganache au chocolat au lait (j'ai utilisé un reste donc pas de quantité précise)

Mélanger les ingrédients secs

Ajouter les oeufs et le fromage blanc

Incorporer l'huile

Ajouter les pépites de chocolat

Beurrer et fariner le moule ainsi que la tige

Verser la pâte

Cuire four chaud 180° entre 50 mn et 1 heure à surveiller (au besoin couvrir de papier alu)

Laisser refroidir avant de démouler

Couper le gâteau horizontalement en 4 étages

Tartiner chaque étage de ganache et superposer afin de reconstituer le gâteau

Recouvrir le gâteau de ganache

Etaler la pâte à sucre et en garnir le gâteau afin de lui donner l'aspect d'une robe

Faire de même pour le buste de la poupée et l'enfoncer dans le gâteau

