LA PISCINE DES PETITS COCHONS : idée de recette ... originale ! de de Ma Chocolatière Bruxelles.

Vous aurez besoin :

+ Une génoise de 20 cm
+ Barres de chocolat au lait 2 x 200 g
+ 250 ml de crème
+ Remplissage au choix pour votre génoise. Couche de confiture / nutella ou une couche de crème pâtisserie
+ 3 x cinq paquets kitkats
+ 1 sachet de pâte d'amandes rose clair. (Je pense que vous devrez utiliser la pâte d'amande et du colorant alimentaire ou peut-être faire preuve de créativité avec des guimauves roses?)
+ Grand couteau
+ Ruban
+ Assiette plate ou tout autre support pour mettre votre gâteau

Commencez par faire vos petits cochons. Faites selon votre imagination, il n'y a pas d'instruction pour cela.

Mettez votre crème dans une casserole sur feu doux

Remuer la crème jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir.

Dans l'intervalle, briser les tablettes de chocolat en morceaux.

Lorsque la crème est presque bouillante baisser le feu et ajouter progressivement le chocolat.

Bien remuer jusqu'à obtention d' une belle masse lisse et puis laisser refroidir en remuant de temps en temps.

Couper votre génoise en deux et mettez votre garniture.

Mettez votre gâteau, à ce stade, sur un plateau tournant ou quelque chose d'autre assez facile à tourner.

Les côtés vont être recouverts du chocolat fondu.

Casser vos kitkats en deux.

Si la sauce au chocolat a refroidi et épaissi(consistance crème pâtissière) vous pouvez démarrer cela évitera les bavures sur les côtés de votre gâteau. Utilisez une spatule ou le dos si un couteau pour faire cela.

Une fois que vous avez bien recouvert tout le contour de votre gâteau, vous pouvez coller vos kitkats tout autour. Cela peut être un peu difficile de les placer sur un léger angle contre le gâteau.

Lorsque vous avez fini le contour attacher rapidement votre ruban autour du gâteau.

Cela maintiendra les kitkats droits contre votre gâteau.

Verser le reste de sauce au chocolat sur le dessus du gâteau.

Assurez-vous que la couche de sauce ne soit pas trop mince, car elle risque de s'infiltrer entre les kitkats.

Placez vos petits cochons sur le chocolat et avec un cure dent faites des petits motifs comme sur la photo

Placer au réfrigérateur pour la prise definitive du chocolat

Après une heure ou deux, vous pouvez placer le gâteau doucement sur votre plat de service.