Le gâteau cerveau

Dans un premier temps, réalisez 2 gâteaux au yaourt dans des moules profonds et peu larges. Dans la préparation de chaque gâteau, ajoutez 100g de pépites de chocolat noir, 1cc d'arôme de mûres ainsi que du colorant rose/rouge foncé. Démoulez quand ils sont tièdes et laissez refroidir sur une grille.Ensuite mélangez au fouet 250g de mascarpone et les 2/3 d'un pot de gelée de mûres. Filmez et gardez au froid jusqu'au montage le lendemain.

Dans un autre saladier, mélangez 250g de mascarpone, de la crème de coco (~10cl), 150g de sucre glace et 1cc d'extrait de noix de coco pour intensifier le goût. Le mélange doit être épais, ajoutez du sucre glace si c'est trop liquide. Filmez et gardez au froid pour le montage le lendemain.Coupez les 2 gâteaux en 2 parts égales dans le sens de la largeur. Garnissez l'entre deux de crème de mascarpone aux mûres. Répétez l'opération jusqu'à avoir empilé les 2 gâteaux.Piquez le gâteaux avec 4 piques en bois. Cela permettra que le gâteau ne bouge pas quand vous allez harmoniser la forme et restera bien stable pour un éventuel transport. Placez au froid pendant 30min.Pour cette étape, prévoyez 1kg de pâte à sucre (blanche et rose).

Sortez le gâteau du froid et faites une 1e couche de glaçage mascarpone/coco. Replacez le gâteau au froid pendant 30min (ainsi que le reste du glaçage filmé). Au bout des 30min, faites une 2de couche de glaçage et replacez au froid.

Pendant que le gâteau est au froid, faites de long serpentin avec la pâte à sucre et réservez. Quand vous avez utilisé toute la pâte à sucre, sortez le gâteau et à l'aide des serpentins, couvrez le gâteau en faisant zigzaguer la pâte à sucre.

Replacez au frais quand le gâteau est complètement couvert de

pâte à sucre.Faites chauffer un pot de confiture pour qu’elle revienne à une consistance sirupeuse. Passez le tout au chinois pour retirer tous les pépins.

A l’aide d’un pinceaux, couvrez généreusement le gâteau pour que la confiture aille dans tous les petits creux.

Placez à nouveau au frais pour que la confiture fige de nouveau.Terminer en ajoutant une pastille de pâte d’amande verte avec une inscription Naturel 100% BIO

Vous n’avez plu qu’à servir à vos zombies préférés !