

## « Cake pops tout chocolat »



### Ingrédients (pour 10 personnes) :

- 1 cake au chocolat (voir notre recette à la fin)
- 1 boîte de crêpes dentelle au chocolat
- 140 g de fromage Philadelphia (ou mascarpone) / ou comme moi optez pour de la pâte à tartiner
- Chocolat noir pour pâtisserie

### Préparation :

1. Enlevez la croûte du cake
2. Dans un saladier, émiettez le cake et les crêpes dentelle.
3. Ajoutez le fromage (ou pâte à tartiner) et mélangez le tout
4. Formez des boules de la même grosseur (environ 4cm de diamètre). Posez les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et placez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. J'utilise pour ma part des moules en silicone spécialement conçu pour les cake pops.
5. Faites fondre du chocolat noir ou blanc au bain marie (ici du chocolat noir pour les choco-bombes). Attention de ne pas mettre d'eau dans votre chocolat.
6. Trempez le bout des bâtons de sucettes dans le chocolat, plantez-les dans les boules. Le temps de planter tous les cake pops, le chocolat des premiers cake pops aura déjà durci suffisamment pour que le bâton soit collé.
7. Puis prenez les cake pops dans le même ordre et faites-les tremper entièrement dans le chocolat fondu, égouttez légèrement au-dessus.
8. Puis placez vos cake pops tête en bas, sur une assiette au frais le temps que le chocolat refroidisse.



### **Pour finir**

Découpez les étoiles téléchargeables sur le blog et collez-les sur les bâtons de sucettes.

\*\*\*\*\*

## Recette du cake chocolat

**Pour 1 cake au chocolat de 8 personnes (préparation rapide)**

### Ingrédients :

- 125g de chocolat noir pour pâtisserie
- 125g de beurre + 10 g pour le moule
- 125g de sucre
- 3 cuil. à soupe de lait
- 80g de farine
- 3 œufs
- 1 cuil. à café de levure chimique

### Préparation :

1. Beurrez et farinez un moule à cake. Cassez le chocolat en morceaux dans un bol et faites-le fondre 1minute20 aux micro-ondes à 900 watts.
2. Ajoutez le beurre en noisettes, remettez à chauffer 10 à 20 secondes et mélangez pour obtenir une pâte lisse.
3. Dans un robot, mélangez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajoutez le lait, le chocolat fondu, puis la farine tamisée avec la levure. Mélangez bien et versez la pâte dans le moule.
5. Faites cuire le cake 20 à 25 minutes dans un four à 180°C.
6. A la sortie du four, laissez reposer 5 minutes et démoulez sur une grille pour laisser refroidir.