



À la rescousse de votre surplus de chocolat de Pâques : gâteau Kit Kat facile!

[DESSERTS](#) - [PÂQUES](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 10

TEMPS DE PRÉPARATION :

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Ganache au chocolat noir au piment d'Espelette:

- 400 g de chocolat noir haché
- 250 ml de crème 35%
- 75 ml de sirop de maïs incolore
- 75 ml de beurre à la température pièce
- 1 c. à thé de piment d'Espelette

Ganache au chocolat blanc:

- 400 g de chocolat blanc haché
- 250 ml de crème 35%
- 75 ml de sirop de maïs incolore
- 75 ml de beurre à la température pièce
- 1 tasse de sucre en poudre

Préparation

Ganache au chocolat noir au piment d'Espelette:

1. Faire chauffer la crème et le sirop de maïs à feu moyen. Amener à ébullition.
2. Placer le chocolat dans un bol. Verser la crème sur le chocolat et attendre une minute.
3. Brasser vigoureusement (le chocolat fondra). Ajouter le beurre et le piment et bien brasser.
4. Laisser reposer à température pièce. Pour être capable de bien l'étendre, la ganache ne doit pas être trop froide.

Ganache au chocolat blanc:

1. Faire chauffer la crème et le sirop de maïs à feu moyen. Amener à ébullition.
2. Placer le chocolat dans un bol. Verser la crème sur le chocolat et attendre une minute. Brasser vigoureusement (le chocolat fondra).
3. Ajouter le beurre et le sucre en poudre et bien brasser.
4. Laisser reposer à température pièce. Pour être capable de bien l'étendre, la ganache ne doit pas être trop froide.
5. Il faut ajouter du sucre en poudre, car le chocolat blanc n'a pas tout à fait la même texture que le chocolat noir.

Montage du gâteau:

1. Au départ, j'ai fait un gâteau au chocolat Betty Crocker très simple que j'ai séparé dans deux moules à gâteau de 8 pouces.
2. Puis, entre les gâteaux, j'ai mis une ganache au chocolat blanc. J'ai entouré les deux gâteaux de Kit Kat.
3. Une fois les barres de chocolat mises en place, j'ai laissé tomber la ganache au chocolat noir sur le dessus du gâteau.
4. J'ai ensuite émietté des biscuits Oreo sur le dessus pour donner la texture de terre à jardin. Les lapins et les carottes ont simplement été façonnés avec du fondant.