



Cake Pops Coccinelle

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour la pâte à Cake Pops

- 120 g de beurre mou
- 120 g de sucre de roux en poudre
- 2 œufs
- 150 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 100 g de chocolat noir coupé en morceaux

Pour la déco

- 1 bâchette de pâte à sucre blanche
- 1 bâchette de pâte à sucre rouge
- 1 bâchette de pâte à sucre noir
- Sucre glace

Pour le liant

- 80 g de mascarpone
- 40 g de chocolat

Matériel

- Moule à cake
- 1 Fouet
- Tamis
- Cuillère parisienne

- Rouleau à pâte à sucre
- Emporte-pièce rond

Préparez et cuisez le gâteau

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans un saladier, ajoutez le beurre mou et le sucre et battez-les bien. Ajoutez les oeufs. Tamisez la farine et la levure, ajoutez le chocolat préalablement fondu au bain-marie et mélangez le tout.
3. Recouvrez un moule à cake de papier cuisson. Versez la pâte dans le moule et faites cuire pendant une vingtaine de minutes. Laissez refroidir.

Préparez les pop cakes

1. Coupez le cake en morceaux puis passez-le rapidement au mixeur jusqu'à le réduire en grosses miettes.
2. Versez les miettes de cake dans un saladier, ajoutez le mascarpone et le chocolat préalablement fondu. Mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Faites ensuite des boules bien rondes de pâte. Réservez au frais pendant 2 h.

Décorez les pop cakes

1. Etalez la pâte à sucre rouge au rouleau avec un peu de sucre glace pour éviter qu'elle ne colle. Réalisez des ronds à l'aide d'un emporte-pièce puis recouvrez délicatement les boules de pâte.
2. Etalez la pâte à sucre noire au rouleau avec un peu de sucre glace pour éviter qu'elle ne colle. A l'aide d'une cuillère parisienne réalisez des cercles qui vous serviront à créer la tête de la coccinelle.
3. A l'aide d'un petit découpoir éjecteur rond, réalisez de tout petits cercles en pâte à sucre blanche qui vous serviront à faire les yeux. Ajoutez une toute petite bille noire pour créer les pupilles. Avec la pâte à sucre noire restante, réalisez 6 petits ronds que vous disposerez de façon symétrique de part et d'autre du corps de la coccinelle.
4. Assemblez vos Pop cakes sur un pic à sucettes et plantez-les sur une boule de polystyrène.
5. Fabriquez de petits vermicelles noirs pour faire les antennes et de petits vermicelles rouges pour créer les bouches. Dégustez !