

# Gâteau démoniaque d'araignées

## Le gâteau :

4 oeufs  
250 g de sucre en poudre  
125 g de chocolat en poudre (type nesquick)  
125 g de farine  
200 g de crème fraîche (semi-épaisse)

Dans un premier temps, battre les oeufs entiers avec le sucre. Dès que cela devient un peu mousseux, ajouter au fur et à mesure le chocolat en poudre, la farine et la crème fraîche !!!

Beurrer et fariner le moule à gâteau, verser la préparation et mettre le tout dans le four à 180°C pendant 30 min. Le gâteau reste ainsi bien moelleux et fondant comme nous l'aimons.

Une fois cuit, le démouler et le laisser refroidir !!!

Ensuite, attaquer la préparation pour le glaçage du gâteau et des araignées.

## Ganache :

250 g de chocolat  
25 cl de crème fraîche (semi-épaisse)  
70 g de beurre

Mettre le beurre et la crème fraîche dans une casserole et porter le tout à ébullition !!!

Puis, verser le tout sur le chocolat, préalablement cassé en morceaux. Mélanger jusqu'à la fonte du chocolat !!!

Ensuite, napper le gâteau refroidi en essayant de faire un glaçage uniforme !!! Puis laisser sécher !!!

## Glaçage blanc pour la toile d'araignée :

200 g de sucre glace  
1 blanc d'œuf

Mélanger rigoureusement les 2 ingrédients dans un contenant, jusqu'à l'obtention d'une pâte blanche et uniforme.

N'ayant pas d'ustensile de cuisine adapté, j'ai pris une pipette (neuve) d'adivil, pour dessiner la toile d'araignée sur le gâteau !!!

Donc il suffit d'aspirer la préparation avec la pipette puis d'appuyer tout doucement pour la laisser sortir et dessiner sa toile !!!

## Les araignées :

Des cookies et/ou des minis cookies  
Des rouleaux de réglisse

On peut utiliser le nombre de cookies que l'on veut, et on peut prendre des cookies de taille normale ou des minis cookies !!! Ici, j'ai utilisé des cookies pour nous représenter : 2 adultes et 3 enfants.

Ce sera la même méthode pour chaque cookie.

Avec un pinceau de cuisine, peindre le dessus du cookie avec de la ganache, puis le disposer, où l'on veut, sur la toile d'araignées.

Déposer les pattes en réglisse de chaque côté et faire les yeux avec le glaçage blanc utilisé pour la toile.

Et voilà, ne reste plus qu'à déguster.

Virginie