GÂTEAU AU CHOCOLAT ET FINGER

Ingrédients (6 personnes)

Pour le gâteau au yaourt

- 1 yaourt
- 2 pot de yaourts vides remplis de sucre
- 3 pots de yaourt vides remplis de farine
- ½ pot de yaourt vide rempli d »huile
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs

Pour la décoration

- 3 boites de fingers
- 1 sachet de bonbons chocolat type smarties

- 200g de chocolat pâtissier au lait
- 5 cl de crème liquide
- 3 c à s bombées de pâte à tartiner

1. Préchauffer le four Th.6 ou à 180°C.
   Dans un saladier, cassez les oeufs entiers

1. Ajoutez 2 pots à yaourt de sucre.

1. Mélangez à l’aide d’un fouet.

1. Ajoutez le yaourt nature et mélangez.

1. Ajoutez 1/2 pot à yaourt d’huile et mélangez de nouveau.

1. Ajoutez 3 pots à yaourt de farine, la levure chimique et mélangez pour obtenir une pâte à gâteau lisse et homogène.

1. Beurrez et farinez un moule à gâteau et versez-y la pâte.
   Enfournez 30 minutes à 180°C ou th.6. Le gâteau est cuit si la pointe d’un couteau plantée au centre ressort sèche.

1. Laissez refroidir le gâteau puis coupez-le en deux à l’aide d’un couteau à pain dans le sens horizontal.

1. Tartinez de pâte à tartiner fondue (plus facile à étaler). Si votre pâte à tartiner ne s’étale pas bien, faites-la tiédir quelques secondes au micro-ondes.

1. Refermez le gâteau.

1. Si le dessus de votre gâteau forme une bosse, coupez-la pour avoir une surface plate.

1. Dans un saladier, cassez 200g de chocolat au lait en morceaux et ajoutez 5 cl de crème fraîche liquide. Faites fondre la préparation au bain-marie ou au micro- ondes jusqu’à ce que vous obteniez un mélange lisse et homogène.

1. A l’aide d’une spatule, nappez le gâteau avec la préparation au chocolat sur toutes les surfaces

1. Garnissez le tour du gâteau avec les fingers. Si les fingers sont trops grands par rapport à la hauteur de votre gâteau, coupez-les pour qu’ils soient de la même hauteur.

1. Parsemez le dessus du gâteau avec des Smarties et laissez reposer le gâteau au moins 1h au frais pour que le chocolat fige et maintienne bien les fingers.

1. Vous pouvez décorer avec ruban, c’est encore plus joli. Laissez le gâteau au frais jusqu’au moment de servir !