

FICHE TUTO



GÂTEAU CIMETIÈRE POUR HALLOWEEN



INGREDIENTS / MATERIEL

- GÂTEAU AU CHOCOLAT CARRÉ
- + AUTRE GÂTEAU CHOCO
- BISCUITS SECS RECTANGULAIRES
- BONBONS VERS DE TERRE
- STYLO CHOCOLAT (RAYON PATISSERIE)
- GÂTEAUX CHOCO FINS EN STICK
- CURE-DENTS



AVEC UNE FOURCHETTE,
GRATTER LE SECOND GÂTEAU PUIS
DÉPOSEZ LES MIETTES SUR LE 1ER
POUR CRÉER UN EFFET «TERRE»

AVEC DES CISEAUX, CRÉEZ LA
FORME DE LA TOMBE
ARRONDIÉ SUR LES CÔTÉS



AVEC LE STYLO CHOCO, DESSINEZ
SUR L'ARRIÈRE DES BISCUITS



CRÉEZ AINSI 3 DÉCOS: RIP, CROIX ET TETE DE MORT



DÉCOUPEZ LES STICKS EN DEUX
PARTIES ÉGALES AVEC UN COUTEAU



DISPOSEZ LES DEMI STICKS SUR LE BORD,
MAINTENUS PAR DU CHOCOLAT LIQUIDE



FAITES TOUT LE TOUR DU GÂTEAU AINSI



PLACEZ UN CURE DENT PUIS ENFONCEZ
LE BISCUIT DANS LE GÂTEAU PRÉALABLEMENT
FENDU AVEC LA LAME D'UN COUTEAU



AJOUTEZ DES DÉCORATIONS COMESTIBLES
(ICI DES BONBONS VERS DE TERRE ET DES
YEUX EN SUCRE)



ET VOILÀ, UN GÂTEAU PARFAIT
POUR HALLOWEEN!

