Gâteaux chat individuels

**pour 6-8 chats** :
gâteau amande :
2 œufs
60 g de crème semi épaisse légère
75 g de sucre
50 g de beurre
120 g de farine
1 cuillère à café rase de levure chimique
50 g de poudre d'amande
1 pincée de sel

pâte à sucre ou pâte d'amande (300  à 400 g environ)

ganache au chocolat :
100 g de chocolat
50 g de crème liquide

décor en chocolat :
50 à 100 g de chocolat noir

Préparer les gâteaux :
Préchauffer le four à 180°
Dans un saladier fouetter les œufs avec le sucre. Ajouter la crème, la farine avec la levure puis le beurre fondu. Ajouter la poudre d'amande. Remuer entre chaque ajout. Mettre une pincée de sel. Répartir la pâte dans des moules demies sphères en silicone et mettre au four pendant 10-12 minutes (les gâteaux doivent être cuits)
Laisser refroidir.

Préparer la ganache :
faire bouillir 50 g de crème liquide et la verser sur 100 g de chocolat concassé. Remuer pour faire fondre le chocolat et bien lisser le tout.
Laisser tiédir.

Démouler les gâteaux et couper la partie bombée du dessus (la partie qui a gonflé à la cuisson) couper ensuite en deux à l'horizontale chaque gâteau. Garnir de ganache le socle et poser la partie bombée dessus. Recouvrir de ganache le gâteau.
Pour la tête, j'ai utilisé une forme bombée plus petite comme emporte-pièce ( j'ai utilisé les parties enlevées précédemment : partie qui a gonflé à la cuisson) Si les gâteaux n'ont pas assez levé, prendre d'autres demies sphères pour faire les têtes.
Recouvrir de pâte à sucre ou de pâte d'amande les corps et les têtes. Puis former les oreilles, les pâtes, la queue, le museau (deux ronds de pâte à sucre ou pâte d'amande blanche, le museau, les yeux) terminer en formant les moustaches (j'ai utilisé des spaghettis très fins.
Faire attention en posant la pâte à sucre sur la ganache, cela peut salir.

Pour les chats décorés avec de la ganache seule, j'ai mis une couche un peu plus épaisse et j'ai tapoté la ganache avec une fourchette pour l'effet pelage. Les oreilles, les pattes et la queue sont faits avec du chocolat fondu (j'ai dessiné ces parties sur une feuille et je les ai laissées sécher et durcir avant de les positionner)

http://chocolatatouslesetages.fr