

Layer cake au kinder



... Suite !

- Ganache montée : Faire chauffer la crème dans une casserole et y faire fondre les Kinder maxi. Mélanger jusqu'à obtenir une crème lisse. Laisser refroidir, filmer au contact et réserver au frais.
 - Chantilly mascarpone Nutella : Monter la crème liquide en chantilly, en ajoutant le sucre glace, petit à petit. L'incorporer délicatement au mascarpone, Nutella et cacao mélangés.
 - Montage : Déposer une demie génoise sur le plat de service (ça va être compliqué de tout déplacer ensuite, alors il vaut mieux travailler sur le plat qui sera déposé sur la table...). Recouvrir d'une couche de chantilly mascarpone Nutella et reposer la 2ème 1/2 génoise par dessus, en appuyant un peu. Recouvrir de chantilly et déposer le financier noisette. Appuyer légèrement et commencer l'opération avec les 2 demies génoises restantes.
- ⇒ Mettre au frais pendant que l'on fouette la ganache montée au Kinder.
- ⇒ Recouvrir le gâteau, idéalement avec une spatule coudée (moi, j'ai utilisé une maryse en silicone...) avec une fine couche de ganache montée. Mettre au frais pendant 30 minutes et renouveler l'opération, en lissant une couche plus épaisse, cette fois. On peut refaire une 3ème couche, si besoin (et s'il reste assez de ganache. Il faut en garder pour la déco !!!) ou relisser une 3è fois, après encore 30 minutes de frais. Le but étant de ne plus voir de biscuit !
- Glaçage : Faire fondre le chocolat noir dans la crème. Hors du feu, incorporer la gélatine, ramollie à l'eau froide et bien essorée. Couler doucement le tout sur le dessus du gâteau, une fois le mélange tiédi, en s'aidant avec un spatule pour faire couler le glaçage sur les parois du gâteau.
 - Déco : Mettre le reste de ganache montée dans une poche à douille cannelée et réaliser de petits tas, autour de la base du gâteau.
- ⇒ Disposer ensuite les bonbons, harmonieusement, sur le dessus du glaçage et entreposer au frais jusqu'au service.

BZH
Sandra