

Layer cake au kinder



Pour 12 personnes :

Génoise : 4 œufs - 120 g de sucre - 110 g de farine -
10 g de cacao (à faire 2 fois)

Financier noisette : 3 blancs d'œufs - 130 g de sucre
glace - 100 g de beurre - 80 g de poudre de noisettes - 35 g de farine - 1/2 CC de levure chimique
(fac)

Ganache montée au Kinder (lissage et déco) : 45 cl de crème entière liquide - 340 g de Kinder maxi

Chantilly mascarpone Nutella (fourrage) : 35 cl de crème liquide entière - 60 g de sucre glace - 300 g
de mascarpone - 4 à 5 CS de Nutella - 1 CS de cacao

Glaçage cacao : 100 g de crème liquide entière - 50 g de chocolat noir - 1 feuille de gélatine

Déco : Kinder surprise, Chokobon, Kinder bueno et Kinder country

Ganache montée, génoises et financier peuvent se préparer la veille.

- Pour la génoise (opération à renouveler 2 fois) : Mettre les œufs et le sucre glace dans le bol du TMX, avec le fouet. Programmer 10 min / 50°C / V.3. Ajouter la farine et le cacao tamisé et programmer 1 min / V.1. Verser dans un moule beurré et fariné de 16 cm de diamètre et cuire 25 min à 180°C (four préchauffé).
- Financier : Mettre le beurre dans une casserole et faire fondre doucement à feu moyen, en remuant, jusqu'à ce qu'une odeur de noisette se dégage. Couper le feu et réserver.
- Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre glace tamisés ensemble. Ajouter la poudre de noisette et mélanger de nouveau. A la main, fouetter les blancs, jusqu'à ce qu'ils soient un peu mousseux en surface. Ajouter les ingrédients secs, toujours au fouet à main. Et enfin, ajouter doucement le beurre fondu.
- Beurrer un cercle pâtissier de 16 cm et le papier cuisson sur lequel il est posé. Verser la pâte et faire cuire à 160° pendant +/- 25 minutes, en surveillant vers la fin. Laisser refroidir.

A suivre (...)

BFI
Sandra