



## Number cake au kinder maxi

### Ingredients

#### Biscuit à faire 2 fois

3 oeufs  
70g de sucre  
7g de levure chimique  
100g d'huile  
110g de lait  
200g de farine  
15g de maïzena

#### Ganache au kinder

180 + 270g de crème liquide entière  
340g de kinder maxi  
les décorations de ton choix

### Biscuit à faire 2 fois

>>>> Pour un numéro 8 de taille A3 (les quantités sont pour un biscuit)

Préchauffer le four à 170°C

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse

Incorporer l'huile et le lait

Ajouter la farine, la levure chimique, la maïzena et mélanger

Verser la pâte sur une plaque à génoise

Enfourner environ 20 minutes et laisser refroidir avant de découper le chiffre ou la forme

---> Faire le 2ème biscuit de la même façon

### Ganache au kinder maxi

>>>> A faire la veille !!!

Faire chauffer ensemble les 180g de crème et les kinder maxi en morceaux, mélanger

Incorporer le reste de crème et mélanger

Filmer la ganache au contact et laisser une nuit complète au frais

Le lendemain monter la ganache avec un batteur

Mettre en poche, puis garnir un premier biscuit

Recouvrir du second biscuit et pocher le reste de ganache

Décorer comme il vous plaît :)

### ASTUCE

Vous pouvez préparer les biscuits et la ganache la veille

Les biscuits peuvent être congelés quelques jours

La ganache ne peut pas être congelée

Découpez le gabarit lorsque le biscuit est bien froid

---