

# Cake noisette et praliné

| Ingredients |
| --- |
| Cake noisette |
| 110g de poudre de noisettes |
| 80 de farine |
| 6g de levure chimique |
| 110g de cassonade |
| 2 oeufs |
| 70g d'huile |
| 70g de crème liquide entière |
| du praliné pur |
| Glaçage royal |
| 100g de sucre glace |
| 25g de crème liquide entière |
| du  pralin |
| Ganache montée chocolat |
| 50 + 120g de crème liquide entière |
| 100 de chocolat au lait |

## Cake noisette

>>

Prchauffer le four  170C

Mlanger les poudres ensembles : farine, levure chimique, poudr de noisette et cassonnade

Faire de même pour les ingrdients liquides : oeufs, huile et crme

Ajouter les ingrdients liquides dans les poudres et mlanger

Verser la pte dans moule pralablement beurr et farin

Enfourner environ 40 minutes

Laisser refroidir avant de remplir l'intrieur de pralin pur ( pralin maison ICI )

Laisser au frais 2h

## Glaçage royal

Mlanger ensemble le sucre glace et la crme liquide

--> Si la prparation est trop liquide : rajouter du sucre glace

--> Si la prparation est trop paisse : rajouter de la crme liquide

Napper trs finement le dessus et les cts du cake

Puis recouvrir de pralin

## Ganache montée au chocolat

Faire fondre ensemble le chocolat au lait en morceaux et les 50g de crme liquide

Bien mlanger, puis incorporer le reste de crme liquide froide

Filmer au contact et laisser une nuit au frais

Fouetter la ganache jusqu' obtenir une prparation ferme

Mettre en poche et dcorer le dessus du cake