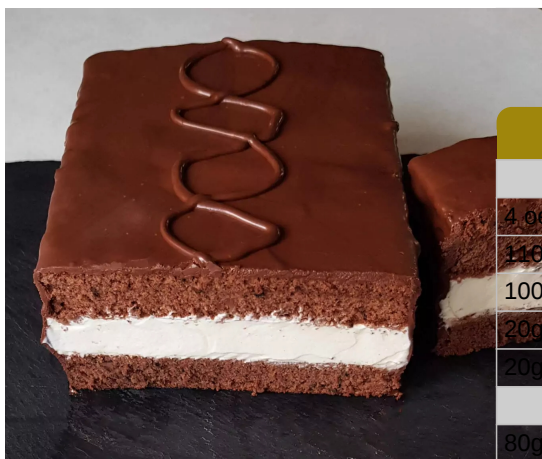




Kinder délice

Ingredients

Génoise au cacao

4	œufs
110g	de farine
100g	de sucre
20g	de cacao non sucré
20g	de crème liquide entière

Sirop d'imbibage

80g	d'eau
50g	de sucre
1/2	cuillère à café d'arôme vanille

Mousse au lait

250g	de mascarpone
180g	de crème liquide entière
120g	lait concentré sucré

Nappage au chocolat

120g	de chocolat noir
120g	de chocolat au lait
30g	d'huile

Génoise au cacao

- Pour un cadre de 24x18cm -

Préchauffer le four 180C

Battre les œufs et le sucre pendant au moins 8 min pour que le mélange triple de volume.

Puis incorporer la farine et le cacao délicatement avec l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Finir en ajoutant la crème, puis verser la pâte dans le cadre et enfourner 15 minutes

Laisser refroidir et découper la génoise en 2.

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau, le sucre et l'arôme jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.

Laisser un peu refroidir et imbiber la génoise.

Mousse au lait

Mettre tous les ingrédients dans un saladier et monter en une préparation bien ferme.

Verser la préparation sur la 1re génoise, recouvrir de la seconde génoise et mettre au frais 2h

Nappage au chocolat

Faire fondre les chocolats au bain marie ou au micro onde, puis y ajouter l'huile.

Laisser un peu refroidir avant de napper le gâteau et dessiner le fameux dessin du Kinder Délice, laisser au frais 1h



Kinder délice

Utiliser de préférence de l'huile de tournesol ou pépin de raisin, car sans goût particulier

