# nder délice

| Ingredients |
| --- |
| Génoise au cacao |
| 4 oeufs |
| 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 |
| 1/2cuillère 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 -

Prchauffer le four  180C

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

Puis incorporer la farine et le cacao dlicatement avec l'aide d'une spatule jusqu' obtention d'une pte homogne.

Finir en ajoutant la crme, puis verser la pte dans le cadre et enfourner 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper la gnoise en 2.

## Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau, le sucre et l'arme jusqu' ce que le sucre soit compltement dissout.

Laisser un peu refroidir et imbiber la gnoise.

## Mousse au lait

Mettre tous les ingrdients dans un saladier et monter en une prparation bien ferme.

Verser la prparation sur la 1re gnoise, recouvrir de la seconde gnoise et mettre au frais 2h

## Nappage au chocolat

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

Laisser un peu refroidir avant de napper le gteau et dessiner le fameux dessin du kinder dlice, laisser au frais 1h

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

# Kinder délice

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

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr