



Layer cake au nutella

Ingredients

Chiffon cake

100g de lait entier
75g d'huile
125g de sucre
4 jaunes d'oeuf
7g de levure chimique
150g de farine
5 blancs d'oeufs

Chantilly au nutella

220g de mascarpone
440g de crème liquide entière
120g de nutella

Chiffon cake

Préchauffer le four à 150°C

A l'aide d'un batteur fouetter ensemble le lait, l'huile et les jaunes d'oeufs pendant au moins 3 minutes.

Incorporer le sucre, la farine et la levure.

Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement à l'aide d'une maryse à la préparation précédente

Verser dans le moule et enfourner environ 1h

Laisser refroidir complètement la tête à l'envers sur une grille avant de démouler

Couper en 3 disques dans le sens de l'épaisseur

Chantilly au nutella

A l'aide d'un batteur monter la crème et le mascarpone en chantilly et sur la fin ajouter le nutella

Mettre en poche

Montage

Alterner une couche de chiffon cake et une couche de chantilly nutella en commençant par un disque de chiffon cake et en finissant par de la chantilly nutella

Lisser le gâteau avec la chantilly et faire fondre du chocolat pour les couler, puis décorer selon vos envies