

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

Prchauffer le four 150C

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

Incorporerr le sucre, la farine et la levure.

Monter les blancs en neige et les ajouter dlicatement l'aide d'une maryse la prparation prcdente

Verser dans le moule et enfourner environ 1h

Laisser refroidir compltement la tte l'envers sur une grille avant de dmouler

Couper en 3 disques dans le sens de l'paisseur

Chantilly au nutella

A l'aide d'un batteur monter la crme 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 commenant par un disque de chiffon cake et en finissant par de lachantilly nutella

Lisser le gteau avec la chantilly et faire fondre du chocolat pour les coulure, puis dcorer selon vos envies

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