

Ingredients	
Génoise	
4 oeufs	
120g de farine	
100g de sucre	
Mousse au nutella	
150g de crème liquide entière	
150g de mascarpone	
40g de nutella	

Génoise

Prchauffer le four 180C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37C/vitesse 3.

Fouettez nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine puis 20s/vitesse 2, finir de mlanger la maryse si besoin .

Etaler sur une plaque gnoise et mettre 12 minutes 180C.

Laisser refroidir et dcouper l'aide d'un emporte-pice de 10cm

Mousse au nutella

Mettre tous les ingrdients dans un saladieret monter la Chantilly bien ferme l'aide d'un batteur

Garnir les cercles de gnoise et remettre un cercle par-dessus,enfoncer un bton et dcorer votre convenance

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