

Number cake au kinder

Ingredients
biscuit viennois
100g de beurre très mou
65g de sucre glace
1 oeuf
25g de maïzena
125g de farine
1/2cuillère à café d'arôme vanille
Génoise
4 oeufs
100g de sucre
120g de farine
Ganache kinder
340g de crème liquide entière
240g de kinder maxi
du colorant vert

Biscuit viennois

Dans le bol mettre le fouet, le beurre, le sucre glace et la vanille 30s/vitesse 2

Ajouter l'oeuf 20s/vitesse 2.5

Verser la mazena et la farine 25s/vitesse 2.5

Prchauffer le four 170C

Mettre la pte en poche, faire laformedu sapin et enfourner pendant environ 12minutes.

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.

Dmouler, laisser refroidir et dcouper la forme du sapin

Ganache montée au kinder

Faire chauffer 80g de crme liquide et verser sur les kinder maxi et la pointe de colorant vert. bien mlanger puis ajouter le reste de crme froide.

Mettre au frais 8h

A l'aide d'un batteur ou autre monter en une prparation bien ferme

Mettre en poche, en garnir le biscuit viennois, puis poser la gnoise au dessus et finir de garnir

Dcorer selon vos gots

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

Number cake au kinder

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