



## Number cake au kinder

### Ingredients

#### biscuit viennois

100g de beurre très mou

65g de sucre glace

1 oeuf

25g de maïzena

125g de farine

1/2 cuillère 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 maïzena et la farine 25s/vitesse 2.5

Préchauffer le four à 170°C

Mettre la pâte en poche, faire la forme du sapin et enfourner pendant environ 12 minutes.

### génoise

Préchauffer le four à 180°C.

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

Fouetez à nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

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

Etaler sur une plaque à génoise et mettre 12 minutes à 180°C.

Démouler, laisser refroidir et découper à la forme du sapin

### Ganache montée au kinder

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

Mettre au frais 8h

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

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

Décorer selon vos goûts



---

## Number cake au kinder

---

