

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

Fouetter le beurre, la poudre de vanille et le sucre jusqu' obtenir un mlange mousseux.

Incorporez l'oeuf, puis ajouter la farine et la mazena.

Prchauffer le four 170C

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

Génoise

Prchaufferle four 180C

Battreles oeufs et le sucre pendant au moins 8min pourque le mlange triple de volume.

Puis incorporer la farine dlicatement avec l'aide d'une spatulejusqu' obtention d'une pte homogne.

Etaler sur une plaque gnoise et mettre 12 minutes.

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. 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 réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr