



## 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

Fouetter le beurre, la poudre de vanille et le sucre jusqu'à obtenir un mélange moussieux.

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

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

Battre les œufs et le sucre pendant au moins 8 min pour que le mélange triple de volume.

Puis incorporer la farine délicatement avec l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Étaler sur une plaque à génoise et mettre 12 minutes.

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. 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