



Cake chocolat et kinder

Ingredients

Pâte à cake

120g de beurre très mou
240g de sucre
2 oeufs
190g de farine
20g de cacao non sucré
6g de levure chimique
200g de crème liquide entière

Insert kinder

100g de crème liquide entière
225g de kinder maxi

Glaçage rocher

200g de chocolat au lait
25g d'huile
30g noisettes hâchées

Pâte à cake

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et le sucre 30s/vitesse 3.5

Ajouter les oeufs, la farine, le cacao et la levure 15s/vitesse 3

Verser la crme 8s/vitesse 3 ; rabattre la pte sur les ct et remettre 5s/vitesse 3

Beurrer et fariner le moule et le tube insert

Verser la pte et mettre au conglateur 45min

Prchauffer le four 150C

Enfourner pendant environ 1h15, vrifier la cuisson l'aide d'un couteau

Retirer dlicatement le tube (si vous l'avez bien beurr il ne devrait pas y avoir de soucis)

Dmouler le cake et laisser refroidir

Filmer un bout du cake pour pouvoir le remplir

Insert kinder

Faire chauffer la crme liquide et verser sur les kinder maxi.

Bien mlanger pour obtenir une prparation lisse et mettre en poche

Mettre le cake film une extrmit debout de faon pouvoir le remplir jusqu'en haut

Filmer l'autre extrmit et laisser prendre au frais (debout c'est quand mme plus sr) au moins 4h



Cake chocolat et kinder

Glaçage rocher

