

Cloche au kinder

Ingredients
2 Génoises au cacao
2 x 4 oeufs
2 x 100g de sucre
2 x 80g de farine
2 x 40g de cacao non sucré
Sirop d'imbibage
120g d'eau
120g de sucre
Ganache montée au kinder
120g de kinder maxi
170g de crème liquide entière
Nappage au chocolat
100g de chocolat noir
120g de chocolat au lait
30g d'huile

2 génoises au cacao

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 et le chocolat en poudre puis 20s/vitesse 2, finir de mlanger la maryse si besoin .

Etaler sur une plaque gnoise et enfourner12 minutes

Faire la 2me gnoise de la mme faon

Laisser refroidir les gnoises puis les dcouper la taille du cadre

Sirop d'imbibage

Mettre l'eau et le sucre dans le bol 3 minutes/95C/vitesse 2

A l'aide d'un pinceau imbiber les 2 gnoises

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

A l'intrieur du cadre mettre une gnoise dans le fond

Garnir avec toute la ganache monte au kinder

Recouvrir de la 2me gnoise et mettre au frais 4h

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

Cloche au kinder

Nappage au chocolat

Faire fondre les chocolat au bain marie ou au micro onde, puis y ajouter l'huile.

Laisser un peu refroidir avant de napper le gteau

Et dcorer comme il vous plat

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