

Cake à la pâte à tartiner

Ingredients
Cake
2 oeufs
80g de nutella
100g de crème liquide entière
10g de cacao non sucré
120g de sucre
4g de levure chimique
115g de farine
Glaçage à la pâte à tartiner
100g de chocolat au lait
100g de chocolat noir
40g de pâte à tartiner
1cuillère à soupe de pâte à tartiner nocciolata bianca
20g d'huile

Cake

Prchauffer le four 160C

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre

Verser la crme liquide et mlanger

Ajouter les poudres (farine + levure + cacao) et mlanger

Puis incorporer la pte tartiner (de la marque qui vous convient !)

Verser la pte dans un moule cake pralablement beurr

Enfourner environ 1h

Laisser refroidir sur une grille

Glaçage à la pâte à tartiner

Mettre 1 grosse cuillre soupe de nocciolata dans une poche

Le rchauffer comme il vous plait mais il doit tre liquide, mettre de ct

Faire fondre au bain marie les 2 chocolats

Quand c'est bien fondu, dlayer dedans la pte tartiner

Ajouter l'huile et mlanger

Napper le cake avec le glaage

Faire des traits du sens qui vous plait (vertical ou horizontal) avec le nocciolata en poche

Puis l'aide d'une pointe de couteau faire des all venu perpendiculairement aux traits que vous avez fait, dans un sens puis dans l'autre, pourobtenir ce magnifique effet WAHOUUUU

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

Cake à la pâte à tartiner

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