



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
1 cuillère à soupe de pâte à tartiner nocciolata bianca
20g d'huile

Cake

Préchauffer le four à 160°C

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre

Verser la crème liquide et mélanger

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

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

Verser la pâte dans un moule à cake préalablement beurré

Enfourner environ 1h

Laisser refroidir sur une grille

Glaçage à la pâte à tartiner

Mettre 1 grosse cuillère à soupe de nocciolata dans une poche

Le réchauffer comme il vous plait mais il doit être liquide, mettre de côté

Faire fondre au bain marie les 2 chocolats

Quand c'est bien fondu, délayer dedans la pâte à tartiner

Ajouter l'huile et mélanger

Napper le cake avec le glaçage

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

Puis à l'aide d'une pointe de couteau faire des allé venu perpendiculairement aux traits que vous avez fait, dans un sens puis dans l'autre, pour obtenir ce magnifique effet WAHOUUU



Cake à la pâte à tartiner

