



Number cake au kinder maxi

Ingredients

Biscuit à faire 2 fois

3 oeufs
70g de sucre
7g de levure chimique
100g d'huile
110g de lait
200g de farine
15g de maïzena

Ganache au kinder

180 + 270g de crème liquide entière
340g de kinder maxi
les décorations de ton choix

Biscuit à faire 2 fois

>>>> Pour un numro 8 de taille A3 (les quantités sont pour un biscuit)

Préchauffer le four 170C

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse

Incorporer l'huile et le lait

Ajouter la farine, la levure chimique, la maïzena et mélanger

Verser la pâte sur une plaque gnoise

Enfourner environ 20 minutes et laisser refroidir avant de découper le chiffre ou la forme

---> Faire le 2^{me} biscuit de la même façon

Ganache au kinder maxi

>>> A faire la veille !!!

Faire chauffer ensemble les 180g de crème et les kinder maxi en morceaux, mélanger

Incorporer le reste de crème et mélanger

Filmer la ganache au contact et laisser une nuit complète au frais

Le lendemain monter la ganache avec un batteur

Mettre en poche, puis garnir un premier biscuit

Recouvrir du second biscuit et pocher le reste de ganache

Décorer comme il vous plaît :)

ASTUCE

Vous pouvez préparer les biscuits et la ganache la veille

Les biscuits peuvent être congelés quelques jours
La ganache ne peut pas être congelée
Découpez le gabarit lorsque le biscuit est bien froid
