

Ingredients	
Génoise	
4 oeufs	
100g de sucre	
120g de farine	
Chantilly au nutella	
150g de crème liquide entière	
150 de mascarpone	
40g de nutella	

Génoise

Prchaufferle four 180C

Battreles oeufs et le sucre pendant au moins 8min pourque le mlange triple de volume.

Puis incorporer la farine dlicatement avec l'aide d'une spatulejusqu' obtention d'une pte homogne.

Etaler sur une plaque gnoise et mettre 12 minutes.

Laisser refroidir etdcouper l'aide d'un emporte-pice de 10cm

Chantilly au nutella

Mettre tous les ingrdients dans un saladieret monter la Chantilly bien ferme l'aide d'un batteur

Garnir les cercles de gnoise et remettre un cercle par-dessus,enfoncer un bton et dcorer votre convenance

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