Rondin de noël

Ingredients
2 Génoises
2x 4 oeufs
2x 120g de farine
2x 100g de sucre
Ganache au nutella
100g de chocolat au lait
275g de crème liquide entière
300g de nutella

Génoises

Faire les 2 gnoises sparment

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 puis 20s/vitesse 2, finir de mlanger la maryse si besoin.

Etaler sur une plaque gnoise et mettre 12 minutes 180C.

Laisser refroidir et dcouper 3 bandes gales dans le sens de la longueur

Procder de la mme faon pour la seconde gnoise

Ganache au nutella

Faire chauffer 200g de la crme, la verser chaude en 3 fois sur le chocolat en morceaux et mlanger.

Laisser un peu refroidir

Ajouter le nutella et mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne

- Prlever 75g de la ganache dans laquelle vous mettez le reste (75g) de crme liquide froide et mettez au frais 5h pour l'tape suivante : ganachemonte -

Etaler finement la ganache sur les bandes de gnoise

Rouler la 1re bande sur elle-mme, la mettre la verticale et continuer d'ajouter les 5 bandes restante la suite pour former un gros rond

Laisser au frais 2h

Ganache montée au nutella

A l''aide d'un batteur fouetter la ganache en une prparation bien ferme

Etaler la ganache monte tout le tour du rondin et faire les dessins l'aide des dents d'une fourchette

Dcorer comme il vous plait