



Kinder délice

Ingredients

Génoise au cacao

110g	de farine
4	oeufs
20g	de cacao non sucré
100g	de sucre
20g	de crème liquide entière

Mousse au lait

250g	de mascarpone
180g	de crème liquide entière
120g	de lait concentré sucré

Nappage

120g	de chocolat au lait
120g	de chocolat noir
30g	d'huile

Génoise au cacao

- Pour un cadre de 24x18cm -

Préchauffer le four à 180°C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37°C/vitesse 3.

Fouettez à nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine, le cacao et la crème puis 20s/vitesse 2, finir de mélanger à la maryse si besoin .

Verser la pâte dans le cadre et enfourner 15 minutes

Laisser refroidir et découper la génoise en 2.

Mousse au lait

Mettre tous les ingrédients dans un saladier et monter en une préparation bien ferme.

Verser la préparation sur la 1ère génoise, recouvrir de la seconde génoise et mettre au frais 2h

Nappage

Faire fondre les chocolat au bain marie ou au micro onde, puis y ajouter l'huile.

Laisser un peu refroidir avant de napper le gâteau et dessiner le fameux dessin du kinder délice, laisser au frais 1h

ASTUCE

Utiliser de préférence de l'huile de tournesol ou de pin de raisin, car sans goût particulier