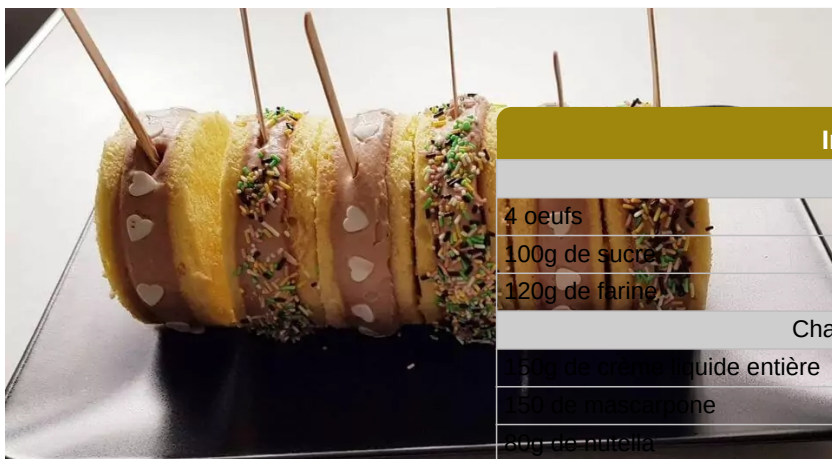




Ingredients

Génoise

4 oeufs
100g de sucre
120g de farine

Chantilly au nutella

150g de crème liquide entière
150 de mascarpone
80g de nutella

Génoise

Préchauffer le four 180°C

Battre les oeufs et le sucre pendant au moins 8 min pour que le mélange triple de volume.

Puis incorporer la farine délicatement avec l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Étaler sur une plaque génoise et mettre 12 minutes.

Laisser refroidir et découper l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm

Chantilly au nutella

Mettre tous les ingrédients dans un saladier et monter la Chantilly bien ferme l'aide d'un batteur

Garnir les cercles de génoise et remettre un cercle par-dessus, enfoncez un bâton et décorez à votre convenance