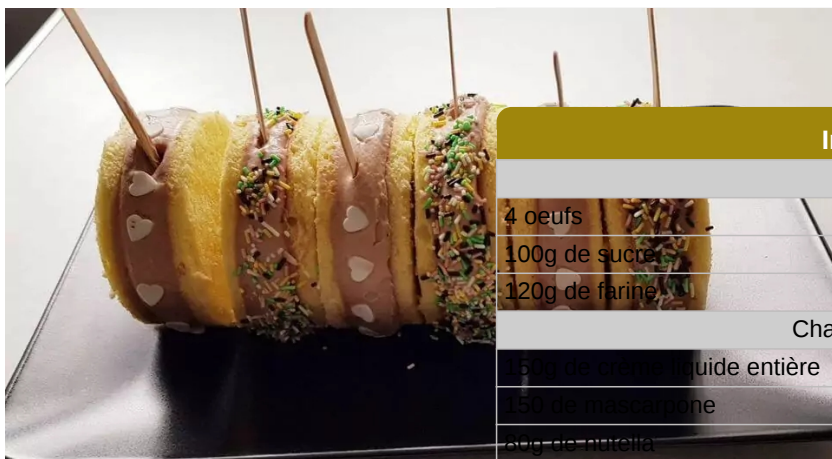




Ingredients

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 à 180°C

Battre les œufs 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.

Etaler sur une plaque à génoise et mettre 12 minutes.

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

Chantilly au nutella

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

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