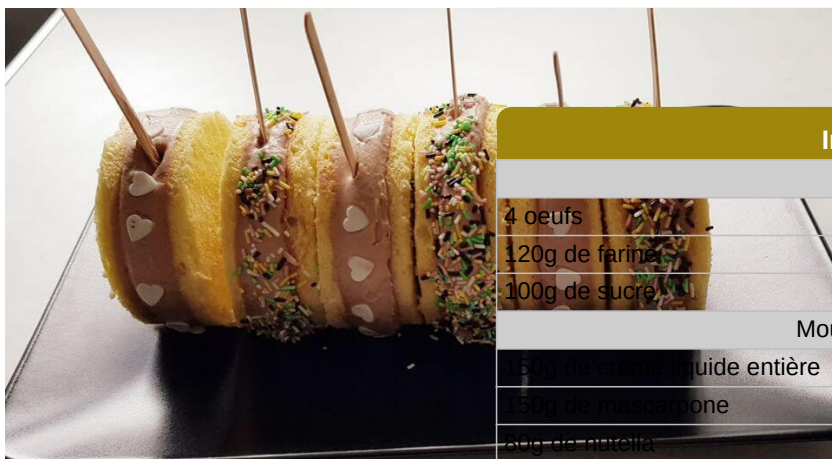




Ingredients

Génoise

4 oeufs
120g de farine
100g de sucre

Mousse au nutella

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

Génoise

Préchauffer 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 mixer la pâte si besoin.

Étaler sur une plaque génoise et mettre 12 minutes 180C.

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

Mousse 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, enfoncer un bâton et décorer à votre convenance