



Number cake au kinder

Ingredients

Biscuit viennois

100g de beurre très mou
65g de sucre glace
1 oeuf
25g de maïzena
125g de farine
1/2 cuillère à café d'arôme vanille

Génoise

4 oeufs
100g de sucre
120g de farine

Ganache kinder

340g de crème liquide entière
240g de kinder maxi
du colorant vert

Biscuit viennois

Fouetter le beurre, la poudre de vanille et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Incorporez l'oeuf, puis ajouter la farine et la maïzena.

Préchauffer le four à 170°C

Mettre la pâte en poche, faire la forme du sapin et enfourner pendant environ 12 minutes.

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.

Démouler, laisser refroidir et découper à la forme du sapin

Ganache montée au kinder

Faire chauffer 80g de crème liquide et verser sur les kinder maxi. bien mélanger puis ajouter le reste de crème froide.

Mettre au frais 8h

A l'aide d'un batteur ou autre monter en une préparation bien ferme

Mettre en poche, en garnir le biscuit viennois, puis poser la génoise au dessus et finir de garnir

Décorer selon vos goûts