



Cloche au kinder

Ingredients

2 Génoises au cacao

- 4 x 2 oeufs
- 100 x 2g de sucre
- 80 x 2g de farine
- 40 x 2g de cacao non sucré

Sirop d'imbibage

- 120g d'eau
- 120g de sucre

Ganache montée au kinder

- 120g de kinder maxi
- 170g de crème liquide entière

Nappage au chocolat

- 100g de chocolat noir
- 120g de chocolat au lait
- 30g d'huile

2 génoises au cacao

Préchauffer le four à 180°C

Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange triple de volume.

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

Étaler sur une plaque à génoise et enfourner 12 minutes

Faire la 2ème génoise de la même façon

Laisser refroidir les génoises puis les découper à la taille du cadre

Sirop d'imbibage

Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à obtenir un sirop

A l'aide d'un pinceau imbiber les 2 génoises

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

A l'intérieur du cadre mettre une génoise dans le fond

Garnir avec toute la ganache montée au kinder

Recouvrir de la 2ème génoise et mettre au frais 4h

Nappage au chocolat

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 décorer comme il vous plaît
