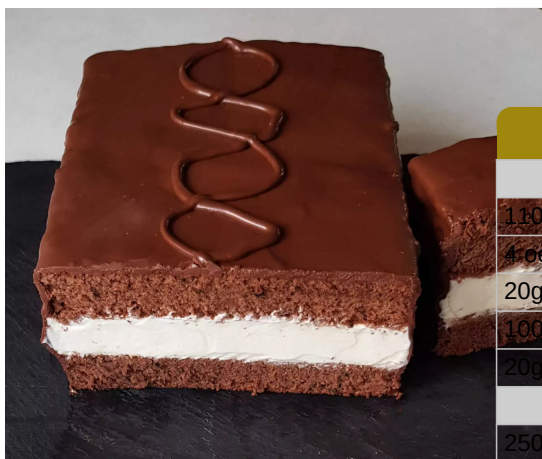




Kinder délice

Ingredients

Génoise au cacao

110g	de farine
4	œufs
20g	de cacao non sucré
100g	de sucre
20g	de crème liquide entière

Mousse au lait

250g	de mascarpone
180g	de crème liquide entière
120g	de lait concentré sucré

Nappage

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

Génoise au cacao

- Pour un cadre de 24x18cm -

Prchauffer 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, le cacao et la crme puis 20s/vitesse 2, finir de mlanger la maryse si besoin .

Verser la pte dans le cadre et enfourner 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper la gnoise en 2.

Mousse au lait

Mettre tous les ingradients dans un saladier et monter en une prparation bien ferme.

Verser la prparation sur la 1re gnoise, recouvrir de la seconde gnoise et mettre au frais 2h

Nappage

Faire fondre les chocolat au bain marie ou au micro onde, puis y ajouter l'huile.

Laisser un peu refroidir avant de napper le gteau et dessiner le fameux dessin du kinder dlice, laisser au frais 1h

ASTUCE

Utiliser de préférence de l'huile de tournesol ou pépin de raisin, car sans goût particulier