



Cake noisette et praliné

Ingredients

Cake noisette

110g de poudre de noisettes
80 de farine
6g de levure chimique
110g de cassonade
2 oeufs
70g d'huile
70g de crème liquide entière
du praliné pur

Glaçage royal

100g de sucre glace
25g de crème liquide entière
du pralin

Ganache montée chocolat

50 + 120g de crème liquide entière
100 de chocolat au lait

Cake noisette

<<< Pour le moule kyoto de Silikomart >>>

Préchauffer le four à 170°C

Mélanger les poudres ensemble : farine, levure chimique, poudr de noisette et cassonnade

Faire de même pour les ingrédients liquides : oeufs, huile et crème

Ajouter les ingrédients liquides dans les poudres et mélanger

Verser la pâte dans moule préalablement beurré et fariné

Enfourner environ 40 minutes

Laisser refroidir avant de remplir l'intérieur de praliné pur (praliné maison ICI)

Laisser au frais 2h

Glaçage royal

Mélanger ensemble le sucre glace et la crème liquide

--> Si la préparation est trop liquide : rajouter du sucre glace

--> Si la préparation est trop épaisse : rajouter de la crème liquide

Napper très finement le dessus et les côtés du cake

Puis recouvrir de pralin

Ganache montée au chocolat

Faire fondre ensemble le chocolat au lait en morceaux et les 50g de crème liquide

Bien mélanger, puis incorporer le reste de crème liquide froide

Filmer au contact et laisser une nuit au frais

Fouetter la ganache jusqu'à obtenir une préparation ferme

Mettre en poche et décorer le dessus du cake
