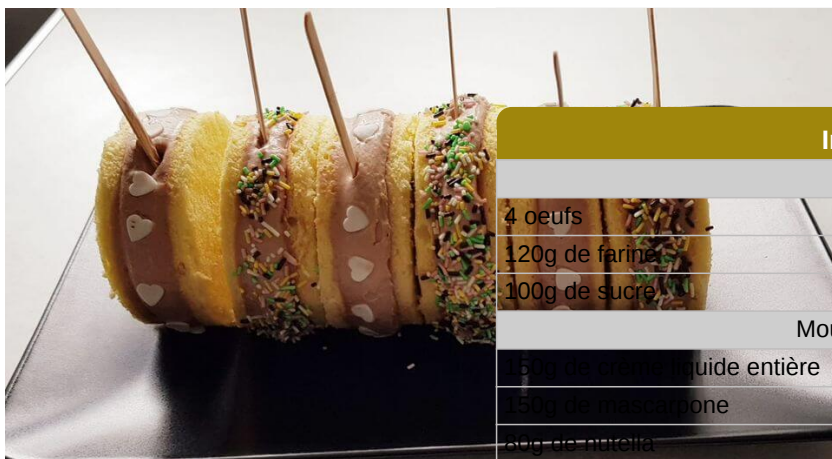




Ingredients

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 à 180°C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37°C/vitesse 3.

Fouettez à nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine puis 20s/vitesse 2, finir de mélanger à la maryse si besoin .

Etaler sur une plaque à génoise et mettre 12 minutes à 180°C.

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

Mousse au nutella

Mettre tous les ingrédients dans un saladier et monter la Chantilly bien ferme à l'aide d'un batteur.

Garnir les cercles de génoise et remettre un cercle par-dessus, enfoncer un bâton et décorer à votre convenance