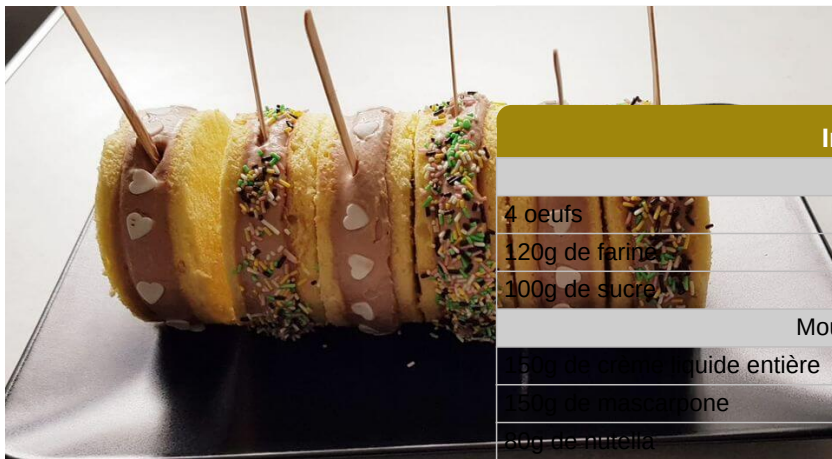




## Ingredients

### 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 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 puis 20s/vitesse 2, finir de mixer la maryse si besoin .

Étaler sur une plaque génoise et mettre 12 minutes 180C.

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

## Mousse au nutella

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

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