



Number cake au kinder

Ingredients

biscuit viennois

100g de beurre très mou
65g de sucre glace
1 oeuf
25g de maïzena
125g de farine
1/2 cuillère à café d'arôme vanille

Génoise

4 oeufs
100g de sucre
120g de farine

Ganache kinder

340g de crème liquide entière
240g de kinder maxi
du colorant vert

Biscuit viennois

Dans le bol mettre le fouet, le beurre, le sucre glace et la vanille 30s/vitesse 2

Ajouter l'oeuf 20s/vitesse 2.5

Verser la maïzena et la farine 25s/vitesse 2.5

Préchauffer le four à 170°C

Mettre la pâte en poche, faire la forme du sapin et enfourner pendant environ 12 minutes.

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.

Démouler, laisser refroidir et découper à la forme du sapin

Ganache montée au kinder

Faire chauffer 80g de crème liquide et verser sur les kinder maxi et la pointe de colorant vert. 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

Mettre en poche, en garnir le biscuit viennois, puis poser la génoise au dessus et finir de garnir

Décorer selon vos goûts



Number cake au kinder