



Cake chocolat et kinder

Ingredients

Pâte à cake

120g de beurre très mou
240g de sucre
2 oeufs
190g de farine
20g de cacao non sucré
6g de levure chimique
200g de crème liquide entière

Insert kinder

100g de crème liquide entière
225g de kinder maxi

Glaçage rocher

200g de chocolat au lait
25g d'huile
30g noisettes hâchées

Pâte à cake

Fouetter le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux

Incorporer les oeufs en continuant de mélanger

Verser la farine, le cacao, la levure et bien mélanger

Finir en intégrant la crème

Beurrer et fariner le moule et le tube à insert

Verser la pâte et mettre au congélateur 45min

Préchauffer le four à 150°C

Enfourner pendant environ 1h15, vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau

Retirer délicatement le tube (si vous l'avez bien beurré il ne devrait pas y avoir de soucis)

Démouler le cake et laisser refroidir

Filmer un bout du cake pour pouvoir le remplir

Insert kinder

Faire chauffer la crème liquide et verser sur les kinder maxi.

Bien mélanger pour obtenir une préparation lisse et mettre en poche

Mettre le cake filmé à une extrémité debout de façon à pouvoir le remplir jusqu'en haut

Filmer l'autre extrémité et laisser prendre au frais (debout c'est quand même plus sûr) au moins 4h

Glaçage rocher