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

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et le sucre 30s/vitesse 3.5

Ajouter les oeufs, la farine, le cacao et la levure 15s/vitesse 3

Verser la crème 8s/vitesse 3 ; rabattre la pâte sur les côté et remettre 5s/vitesse 3

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

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Cake chocolat et kinder

Glaçage rocher

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr