

Gâteau au chocolat nutella et nougat tendre

Ingrédients

une génoise au chocolat
4 oeufs
120 gr de sucre
90 gr de farine
30 gr de cacao sans sucre
1 c à café rase de levure chimique
1 moule à manqué de 24 cm de diamètre

Chantilly au nutella

2 brrique de 200 gr de crème liquide à la mascarpone
4 belles cuillères à soupe de nutella ou de pâte à tartiner

Glaçage au chocolat

200 gr de crème fleurette à 30 %
150 gr de chocolat noir (si possible à 70%)
un reste ou plus de nougat tendre en petits morceaux

Recette

préchauffer le four à 180° chaleur statique
Mettre les œufs et le sucre dans le bol avec le fouet et programmer 12 mn 60° vit 3.5 a la sonnerie reprogrammer 12 mn sans température vit 3.4
Pendant ce temps bien mélanger la farine, la levure et le cacao et aérer le mélange avec une fourchette
Beurrer et fariner le moule
une fois les œufs bien montés mettre le fouet à tourner à vit 1.5, à l'aide d'une cuillère ajouter les poudres par l'orifice du couvercle sur moins d'une minute
Verser la pâte dans le moule de cuisson et programmer 20 mn
contrôler la cuisson en piquant le gâteau avec une lame de couteau qui doit ressortir propre
démouler et laisser refroidir (si besoin, filmer et ranger, pas trop chaud quand même, un moment au frigo)

Chantilly au nutella

Pendant la cuisson laver le bol et le réfrigérer (mixer 100 gr de glaçons 10 sec vit 10 et vider le bol) mettre la crème froide dans le bol avec le fouet et mettre le fouet à tourner à vitesse 3.5
Attention avec cette crème la chantilly peut être montée en moins de 45 sec, surveillez de très près une fois la crème montée, la mélanger délicatement avec le nutella.
Réserver

Glaçage au chocolat

Sans laver le bol, mettre la crème dans sans le fouet (bien sur) programmer 5 mn 100° vit 2 ajouter le chocolat et 50 gr de beurre, laisser fondre et mélanger 5 sec vit 3

Montage

Couper la génoise en 2 avec un grand couteau
Garnir d'une belle couche de chantilly et couvrir entièrement le gâteau avec (si il en reste) ranger 10 à 15 mn dans le congélateur
Verser le glaçage sur la chantilly bien froide et le répartir généreusement afin de le laisser couler sur le côtés répartir des cubes de nougat dessus le glaçage



[Voir les conseils de troll tef sur le site](http://tef-original.fr/gateau-chocolat-nutella-nougat-tendre-thermomix/)

<http://tef-original.fr/gateau-chocolat-nutella-nougat-tendre-thermomix/>