

LAYER CAKE AU KINDER BUENO



La génoise (à réaliser 2 fois) :

- 4 œufs
- 100g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 120g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 1 c.s. bombée de cacao amer en poudre
- un moule à manqué ou un cercle de 20 à 22 cm de diamètre

LES GENOISES A RÉALISER 2 FOIS CETTE RECETTE. ([détail de l'appareil à génoise ici](#))

Préchauffer le four à 180°. Beurrer et fariner un moule à charnière (ou papier sulfurisé).

Insérer le fouet dans le bol. Ajouter les œufs, le sucre et le sucre vanillé. Programmer 6 min, 37°, vit 4. Programmer à nouveau 6 min, vit 4.

Mettre les couteaux à tourner sur la vitesse 1.5 Ajouter la farine, la levure, le cacao en tamisant au-dessus du trou Verser la préparation dans le moule et enfourner pendant 25 min. Démouler sur une grille et laisser refroidir.

CHANTILLY POUR LA GARNITURE :

- 150g de crème liquide
- 350g de mascarpone
- 100g de Nutella
- 12 barres de Kinder Bueno.

Insérer le fouet dans le bol. Ajouter la crème liquide et le mascarpone, puis programmer 1 min, vit 3,5. Ajouter le Nutella et programmer 20 sec, vit 3,5. (il faut battre jusqu'à ce que la crème soit bien prise, et vous devez y voir la marque du fouet, elle ne doit pas redescendre au fond du bol) Retirer le fouet du bol et mélanger délicatement avec une spatule. Réserver. Pour le montage, couper les génoises en 2 pour obtenir 4 cercles. Casser 12 barres de Kinder Bueno (voir conseil en fin de recette) en 4 morceaux chacune. Poser un 1er cercle de génoise sur un plat. Étaler une bonne couche de chantilly sur la génoise et déposer 16 morceaux de Kinder Bueno dessus. Recouvrir d'un second cercle de génoise. Répéter l'opération 2 fois et terminer par le dernier cercle de génoise. Réserver au frais.

CHANTILLY POUR LA COUVERTURE :

- 200 g de crème liquide entière (30%)
- 400 g de mascarpone
- 80g de sucre
- 2 c à s. bombée de cacao amer en poudre

Insérer le fouet dans le bol. Ajouter la crème liquide entière et le mascarpone, puis programmer 1 min, vit 3,5.

Ajouter le sucre et le cacao, puis programmer 20 sec, vit 3,5. (il faut battre jusqu'à ce que la crème soit bien prise, et vous devez y voir la marque du fouet, elle ne doit pas redescendre au fond du bol) Étaler la chantilly sur la totalité du gâteau ; le dessus comme les côtés. Penser à en garder un peu dans une poche à douilles pour la déco finale. Réserver au frais.

LE COULIS AU CHOCOLAT :

- 100g de crème liquide
- 50g de chocolat noir
- ½ feuille de gélatine

Mettre la gélatine dans un bol d'eau froide. Dans le bol du Thermomix, verser la crème liquide et le chocolat cassé en morceaux. Programmer 2 min 30, 50°, vit 2. Ajouter la gélatine bien essorée dans le bol et programmer 10 sec, vit 4. Laisser refroidir. Verser tout doucement le coulis au chocolat au centre du gâteau, de façon à ce qu'il s'étale tout autour du gâteau. Réserver au frais le temps que le coulis prenne., décorer avec la crème de recouvrement et des meringues (recette [ici](#)) ou des morceaux de kinder bueno



TOUS LES CONSEIL TROLL TEF ici :

<http://tef-original.fr/index.php/2017/06/26/layer-cake-au-kinder-bueno/>