

Laekhe



Molly cake vanille/ mousse kinder bueno

- Molly cake :

•

- 200g œufs
- 333 g de sucre
- 333 g de farine
- 333 g de crème liquide entière 30% MG
- 12 g de levure chimique
- 1 cc d'extrait de vanille

Dans votre robot, fouettez les oeufs et le sucre pendant environ 10-15 minutes à vitesse moyenne, jusqu'à ce que l'appareil double de volume.

Préchauffez votre four à 160°C.

Tamisez la farine avec la levure. Versez ensuite en plusieurs fois dans le mélange précédent et mélangez bien.

Incorporez la vanille et mélangez.

Réalisez une crème fouettée avec votre crème liquide. Incorporez-la délicatement aux autres ingrédients à l'aide d'une maryse.

Versez votre pâte dans un moule graissé.

Faites cuire 1h30

- Mousse kinder bueno
- 500g de mascarpone
- 80cl de crème liquide
- 16 kinder bueno
- 8 cuillères à soupe de nutella

Battre le mascarpone et la crème liquide jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et crémeux.

Incorporez les kinder bueno concassés ainsi que le nutella.

Mélanger de nouveau pour obtenir une préparation homogène.

Mettre au frais 3 h

Procéder au montage

- Enrober le gâteau de ganache au chocolat et recouvrir de pâte à sucre.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr