



Total: 3h 15min
Préparation: 2h 0min



12 portion/s



Moyen

ACCESSOIRES DONT VOUS AVEZ BESOIN:

Fouet
Spatule

Ingrédients

La Génoise (à réaliser 2 fois)

4 oeufs
100 g de sucre
1 c. à café bombée de sucre vanillé Thermomix®
120 g de farine
1 sachet de levure
1 pincée de sel
1 c. à soupe bombée de cacao amer en poudre

La Ganache Intérieure

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

La Ganache de recouvrement

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

Le Coulis Au Chocolat

100 g de crème liquide
50 g de chocolat noir
1/2 feuille de gélatine

La déco; Finale !

Le reste de la ganache de recouvrement
des morceaux de Kinder Bueno® supplémentaires

Préparation

La génoise à réaliser 2 fois !

*Préchauffer le four à 180°C. Beurrer et fariner un moule charnière.

*Insérer le fouet dans le  "Couvercle verrouillé". Ajouter les oeufs, le sucre et le sucre vanillé. **Programmer 6min, à 37°C, vit 4.**

***Programmer à nouveau 6min, vit 4.**

*Ajouter la farine, la levure, le cacao et le sel. **Programmer 4sec, vit3.**

*Retirer le fouet du  "Couvercle verrouillé" et mélanger délicatement avec une maryse.

*Verser la préparation dans le moule et enfourner pendant 25min.

*Démouler sur une grille et laisser refroidir.

PENSER À RÉALISER UNE 2ÈME FOIS CETTE RECETTE !

*Nettoyer le bol.

La ganache intérieure

*Insérer le fouet dans le  "Couvercle verrouillé". Ajouter la crème liquide et la mascarpone. **Programmer 1min, vit 3.5.**

*Ajouter le Nutella®. **Programmer 20sec, vit 3.5.**

*Retier le fouet du  "Couvercle verrouillé" et mélanger délicatement avec la spatule. Réserver.

Le montage

Couper vos génoises en 2 pour obtenir 4 cercles.

Casser 12 barres de Kinder Bueno® en 4 morceaux chacunes.

Poser un 1er cercle de génoise sur un plat.

Étaler une bonne couche de ganache sur la génoise. 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.

La ganache de recouvrement

*Insérer le fouet dans le  "Couvercle verrouillé". Ajouter la crème liquide entière, la mascarpone. **Programmer 1min, vit 3.5.**

*Ajouter la le sucre et le cacao. **Programmer 20sec, vit 3.5.**

*Étaler la ganache sur la globalité de votre gâteau ; le dessus comme sur les côtés. *Penser à en garder un peu dans un bol pour la déco finale.*

*Réserver au frais.

*Nettoyer le  "Couvercle verrouillé" .

Le coulis au chocolat

*Mettre la gélatine dans un bol d'eau froide.

*Dans le  "Couvercle verrouillé" du Thermomix ®, verser la crème liquide et le chocolat cassé en morceaux. **Programmer 2min30, à 50°C, vit 2.**

*Ajouter la 1/2 feuille de gélatine bien essorée dans le bol. **Programmer 10sec, vit 4.**

*Laisser refroidir.

*Verser tout doucement le coulis au chocolat au centre de votre gâteau, de façon à ce qu'il s'étale tout autour du gâteau.

*Réserver au frais le temps que le coulis prenne.

La déco finale

*Utiliser selon votre goût et vos envies le reste de ganache et des morceaux de Kinder Bueno ® que vous disposerez sur votre gâteau.

*Réserver à nouveau au frais, pendant 3h minimum.



Attention:

Veillez prendre note que le bol de mixage du TM5 a une capacité supérieure à celle du TM31 (capacité de 2,2 litres au lieu de 2,0 litres pour le TM31). Pour des raisons de sécurité, les recettes pour le Thermomix TM5 ne peuvent être cuisinées avec un Thermomix TM31 sans adapter les quantités. **Risque de brûlures par projection de liquides chauds:** ne pas excéder la quantité de remplissage maximale. Respectez les repères de niveau de remplissage du bol de mixage!

"Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité."

Auteur: EFA2C **Source:** <http://www.espace-recettes.fr>