

## Kinder délice XXL (de Pâques)



Mettre le saladier qui servira à monter la chantilly plus tard au congélateur

### Génoise :

- 5 œufs
- 80g de farine
- 50g de cacao amer
- 1 sachet de levure
- 150g de sucre
- 30g de Maizéna
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180°C

Séparer les jaunes des blancs.

Mélanger les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé pour faire devenir le mélange mousseux.

Ajouter la farine, la maizéna, le cacao amer et la levure. Mélanger à la spatule. Le mélange va durcir, c'est normal.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.

Incorporer la moitié de la pâte énergiquement au fouet puis incorporer le reste délicatement à la maryse.

Transvaser dans un moule à gâteau et enfourner à 180°C pendant 25 minutes.

### Crème chantilly :

- 90g de sucre glace
- 250g de mascarpone
- 150g de crème liquide
- noix de coco râpée selon les goûts

Sortir le saladier du congélateur.

Monter la crème au batteur puis incorporer le sucre. Continuer à monter la crème et ajouter le mascarpone puis la noix de coco râpée.

Vous devez obtenir une crème bien ferme.

Réserver au frigo.

### **Glaçage :**

200g de chocolat noir + 200g de nutella

### **Sirop :**

Mélanger 20cl d'eau + 90g de sucre et porter à ébullition pendant 5 minutes.

### **Montage :**

Quand la génoise est refroidie, la couper en 2 dans le sens de l'épaisseur.

Imbiber les 2 parties avec le sirop (facultatif) et laisser reposer 5 minutes.

Garnir la génoise avec la crème chantilly à la noix de coco et refermer le gâteau.

Mettre au congélateur pendant 30 minutes.

Faire fondre le glaçage et verser généreusement sur le gâteau de façon uniforme.

Garder un peu de glaçage pour faire éventuellement des dessins sur le gâteau

Remettre au frais 10 minutes. Ressortir le gâteau et faire éventuellement des dessins dessus avec le glaçage restant pour imiter le kinder délice.

Remettre au frais 30 minutes à 1h avant de déguster.

**Remarque :** Le gâteau peut être fait la veille.

