

Le Gâteau Kinder Maxi Maison

Ingrédients nécessaires

- Génoise : 4 œufs, 120g de sucre, 120g de farine
- Crème : 250g de mascarpone, 200ml de crème liquide entière (30% MG), 2 sachets de sucre vanillé
- Cœur gourmand : 6 à 8 barres Kinder Maxi hachées
- Glaçage : 150g de chocolat au lait pâtissier, 50ml de crème liquide
- Décoration : Chocolat blanc fondu

Préparation de la génoise

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir une texture aérienne.
- Incorporer délicatement la farine.
- Verser la préparation dans un moule rectangulaire (environ 20x30 cm).
- Cuire pendant 20 à 25 minutes.

Réalisation de la crème et montage

- Mélanger le mascarpone, la crème liquide et le sucre vanillé pour obtenir une texture ferme.
- Incorporer les barres Kinder Maxi hachées dans la crème.
- Étaler uniformément la crème sur la génoise refroidie.

Glaçage et finitions

- Faire fondre le chocolat au lait avec la crème liquide pour obtenir un nappage brillant.
- Napper le gâteau avec le mélange chocolaté.
- Réaliser des traits de chocolat blanc fondu sur le glaçage encore frais pour créer le damier visuel.
- Placer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures (idéalement une nuit) pour figer la crème.

Conseils de chef

- Utiliser un couteau à lame fine trempé dans l'eau chaude et essuyé pour obtenir des parts nettes sans casser le glaçage.

- Conserver le gâteau au réfrigérateur et le consommer dans les 3 jours.