

Birthday cake au Nutella



Pour un moule de 24cm de diamètre, 12 parts

La génoise :

- 175 grammes de farine tamisée
- 1 sachet de levure chimique
- 175 grammes de beurre mou
- 175 grammes de sucre roux
- 4 œufs
- 3 cuillères à soupe de Nutella
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180 °C.

Séparer le blanc des jaunes d'œuf. Ajouter une pincée de sel aux blancs d'œuf et les monter en neige.

Dans un bol, battre tous les autres ingrédients de la génoise ensemble pendant une minute pour obtenir une pâte lisse et homogène.

Incorporer doucement les blancs en neige.

Verser la préparation dans deux moules de 24 cm et enfourner 30 minutes. (Pour ma part ayant fait un moule en forme de cône, la cuisson a duré plus d'1h).

A la fin de la cuisson, démouler doucement les gâteaux et les laisser refroidir sur une grille.

Le montage :

- 1 gros pot de Nutella

Diviser en deux chacun des gâteaux. Disposer un disque sur un plat de service. Le tapisser de Nutella (faire réchauffer le Nutella au microondes pour qu'il soit plus facile à tartiner).

Renouveler l'opération avec les trois autres disques (4 étages au total).

Pour le glaçage :

- 200g de Nutella
- 75g de beurre mou
- 100g de sucre glace
- 1-2 CS de lait

Mélanger le Nutella et le beurre au batteur électrique puis y incorporer petit à petit le sucre glaçage en ajoutant les 2 cuillères de lait pour faciliter le mélange (Si le mélange obtenu n'a pas la bonne consistance, on peut rajouter un peu de lait).

Étaler le glaçage à l'aide d'une spatule et conserver le gâteau au frais jusqu'au moment de servir.