



## FRAMBOISIER ESTIVAL AUX KINDER CHOCOLAT

**Kinder** + LAIT + CACAO  
**CHOCOLAT**

 90 minutes

 0 minutes

### INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- Oeufs Entiers : 100g
- Jaunes d'œufs : 27g
- Sucre : 80g
- Beurre fondu : 15g
- Farine T55 : 80g
- Crème fleurette : 175g
- Gélatine en feuilles « Or » : 1g
- Chocolat blanc : 30g
- Disques de génoise : 180g
- Ganache montée vanille : 200g
- Framboises : 325g
- Décors sucrés : 1g
- Kinder Chocolat : 1 barre et demi

**Portions:** 6

**Par portion:** 249 kcal

### LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- 1 Dans un bain marie, fouettez énergiquement les oeufs et le sucre jusqu'à 50°C.
- 2 Montez les oeufs au batteur jusqu'à ce que le volume double et incorporez le beurre fondu.
- 3 Ajoutez la farine et la vanille et mélangez délicatement.
- 4 Coulez la génoise dans un moule « angel cake » de 16cm de diamètre et enfournez à 180° pendant 35 minutes environ.
- 5 À la sortie du four, démoulez la génoise à l'aide d'un petit couteau et laissez refroidir sur une grille.
- 6 Coupez 2 disques d'environ 1 cm d'épaisseur et réservez-les pour le montage.
- 7 Laissez infuser la gousse pendant 10 minutes dans la crème chaude et pendant ce temps, réhydratez la gélatine avec de l'eau froide.
- 8 Portez la crème à ébullition puis, en utilisant une petite passette, filtrez la crème en la versant sur le chocolat blanc.
- 9 Ajoutez la gélatine hydratée et mélangez.
- 10 Enfin, ajoutez la crème restante et réservez tout au frais pendant 12 heures minimum.
- 11 Montez la ganache jusqu'à la formation d'un bec d'oiseau en sortant le fouet.
- 12 Sur un cercle de 16cm de diamètre avec un Rhodoïd (optionnel), posez le premier disque de génoise.

- 13 Posez des framboises coupées en deux sur toute la paroi du cercle.
- 14 Rajoutez de la crème en la raclant contre la paroi du cercle.
- 15 Disposez quelque framboises à l'intérieur.
- 16 Recouvrez avec de la crème, puis ajoutez le deuxième disque de génoise par dessus.
- 17 Recouvrez avec le restant de la crème.
- 18 Décorez le gâteau à souhait avec les morceaux de Kinder Chocolat.

