



Cherry Nut

Pâtisseries | Toute l'année

👑👑👑 | 1 heure 🕒 |

Biscuit chocolat:

3 oeufs
180g de miel
110g de farine
60g de maïzena
10g de cacao

Crème à la vanille:

125g de crème
125g de mascarpone
30g de sucre
5g de grains de vanille

Les cerises au sirop:

500g de sucre
50cl d'eau
25cl de jus de cerises
250g de cerises

Croustillant praliné:

40g de praliné
10g de chocolat blanc
10g de crêpes dentelles
13g de praliné

Le nappage rouge:

150g de chocolat blanc
1 cuillère à soupe de colorant rouge

Montage et décors:

60g de Nutella®
60g de confiture de cerises

par Victoria Schneider de la NUTELLA ACADEMY

Le biscuit chocolat

Fouetter les œufs avec le miel.
Tamiser ensemble la farine et la maïzena et les ajouter au mélange.
Mélanger et étaler le biscuit sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire 10 à 15 min à 180°C.
Laisser refroidir puis détailler en rectangles.

La crème à la vanille

Monter la crème avec le mascarpone et le sucre comme une chantilly.
Y ajouter la vanille.
Réserver.

Le sirop de cerises

Dans une casserole, faire chauffer à feu doux le sucre et l'eau.
Ajouter le jus de cerises.
Laisser refroidir, puis imbiber les cerises. Réserver.
Imbiber de sirop les rectangles de biscuits refroidis.

Le croustillant praliné

Dans un cul de poule, mélanger le praliné ainsi que le chocolat blanc tiède, puis ajouter les crêpes dentelles écrasées.
Étaler le croustillant puis détailler en rectangles.

Le nappage rouge

Mélanger le chocolat blanc et le colorant dans une casserole à feu doux. Lorsque le chocolat est fondu et tiède, tremper les cerises au sirop.
Laisser durcir sur un papier sulfurisé.

Montage et décors

Dans un moule, déposer le biscuit, une couche de crème et les cerises puis à nouveau une couche de crème.

Démouler puis déposer sur le dessus les cerises enrobées de chocolat.

Sur chaque cerise, déposer une pointe de Nutella®.

Recouvrir le gâteau de confiture de cerises.
