



Gâteau de Savoie au Nutella®

Gâteaux/Mini Gâteaux | Végétarien | Dessert | Noël

👤👤👤 | 30 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

10 oeufs
300 g de sucre en poudre
2 sachets de sucre vanillé
160 g de fécule de maïs
80 g de farine
1 pincée de sel
100 g de groseille
30 g de beurre
40 g de cassonade
Nutella®

Spécial Noël

Préchauffez le four à 180 °C.
Séparez les blancs des jaunes.
Blanchissez les jaunes d'oeufs avec le sucre et le sucre vanillé.
Incorporez la fécule de maïs et la farine. Mélangez délicatement.
Montez les blancs d'oeufs en neige et ajoutez-les à votre appareil délicatement.
Beurrez les moules à gâteaux, saupoudrez de cassonade.
Versez votre appareil dans les moules et enfournez le gâteau à 180 °C pendant 15 min, puis à 150 °C pendant 25 minutes.

Dressage

Une fois le gâteau refroidi, coupez-le horizontalement.

Garnissez la base de Nutella® et refermez le gâteau avec l'autre partie.

Décorez le haut du gâteau avec des traits de Nutella et quelques groseilles.

Déposez la crème au centre de la meringue.

Ajoutez des cubes de mangues et les fruits de la passion.

Décorez de pointes de Nutella®.
