



Mini forêts noires au Nutella®

Gâteaux/Mini Gâteaux | Dessert | Goûter | Été

👤👤👤 | 1 heure 🕒 | 🍳🍳🍳

Le gâteau

6 oeufs (à température ambiante)
180 gr de sucre
180 gr de farine
35 gr cacao en poudre
1 c à café de levure chimique

La garniture

450 gr de framboises
225 gr de Nutella®

Spécial Été

Le gâteau

Préchauffez le four à 180°C.
Mélangez la farine, la levure et le cacao dans un saladier.
Blanchissez les oeufs avec le sucre au bain marie avec un batteur électrique (sans les cuire, la température doit monter à 45°C pas au-dessus. Le saladier contenant le mélange ne doit pas toucher l'eau chaude de la casserole) puis continuez de fouetter

(batteur électrique) hors du feu jusqu'à refroidissement. Le mélange doit blanchir, devenir mousseux, presque crémeux.

Puis, tout en remuant doucement (comme pour incorporer des blancs en neige) tamisez le mélange de farine. En remuant, il est important d'essayer de ne pas casser le volume du mélange oeuf/sucre.

Terminez de mélanger avec une maryse puis remplir des moules de 7 cm à moitié. Enfournez 10-15 min. En fonction de la taille des moules, bien surveiller la cuisson.

La garniture

Pendant ce temps, écrasez les framboises grossièrement, les mettre sur un tamis ou chinois à égoutter au-dessus d'un bol et réservez.

Sortez les gâteaux du four et laissez-les tiédir avant de les démouler. Une fois cuits, laissez refroidir, coupez-les en deux dans le sens de la largeur.

Étalez 7,5 gr de Nutella® sur la moitié inférieure, puis garnissez avec les framboises, recouvrez-les avec l'autre moitié et étalez le reste de Nutella® sur le dessus.

Montage

Ajoutez une framboise fraîche en topping.
