

RECIPE

L'incroyable gâteau de Noël Nutella® de Mieke Bakt

Difficile

4 h 0 min



Ingrédients

Pour 15 personnes**Ustensiles de cuisine :**

3 moules à gâteaux de 15cm de diamètre

Papier sulfurisé et un peu de beurre pour graisser votre moule

Batteur à main ou batteur sur socle

3 poches à douille

3 embouts de poche à douille, dont 1 ronde et 2 pour la décoration de votre choix

Une spatule et un racloir à gâteau

Ingrédients pour le gâteau à la vanille:

290g de beurre

335g de sucre

5 œufs

375g de farine

290ml de lait entier

22g de levure chimique

une pincée de sel

une demi cuillère à café d'extrait de vanille

Ingrédients pour la crème au beurre à la meringue suisse :

200g de blanc d'œuf

250g de sucre
450g de beurre

Ingrédients pour les noisettes caramélisées :

200g de sucre
62ml d'eau
40g de noisettes

Ingrédients pour la garniture :

100g de Nutella®
65g de framboises

Décoration :

50g de Nutella®
65g de framboises

Diverses décorations de Noël (étoiles, petites boules de Noël)

Restes de votre crème au beurre et noisettes caramélisées



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

Veillez à respecter les mesures d'hygiène alimentaire et accompagner et surveiller les enfants lors de la préparation des recettes.

INSTRUCTIONS

1**Gâteau à la vanille :**

Préchauffez le four à 180 °C, graissez votre moule et placez au fond un cercle de papier sulfurisé de la taille du diamètre de votre moule.

Mettez le beurre et le sucre dans un grand saladier et mélangez-les avec votre batteur jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez ensuite vos œufs, un par un. N'ajoutez l'œuf suivant que lorsque le précédent est complètement incorporé. Ajoutez ensuite la moitié de votre farine, le sel et la levure chimique et mélangez à nouveau jusqu'à obtenir un mélange homogène. Essayez de ne pas mélanger à outrance ! Ajoutez ensuite votre lait et l'extrait de vanille et mélangez. Enfin, ajoutez l'autre moitié de la farine et mélangez à nouveau. Répartissez ensuite la pâte dans vos 3 moules à pâtisserie. Environ 450-500g de pâte par moule. Faites cuire pendant 30-35 minutes dans votre four préchauffé. Vérifiez si votre gâteau est prêt en piquant au milieu avec un couteau : il ne doit pas y avoir de pâte, juste quelques miettes de votre gâteau.

2**Crème au beurre à la meringue suisse :**

Mettez votre blanc d'œuf et votre sucre dans un grand bol et faites-le chauffer au bain-marie en remuant constamment jusqu'à ce que votre sucre soit dissous. Retirez du feu et commencez à mélanger jusqu'à ce que les blancs d'œufs et le sucre forment une meringue. Ajoutez maintenant progressivement le beurre à la meringue tout en continuant à mélanger. Continuez à mélanger jusqu'à ce que votre crème au beurre devienne lisse et de couleur claire.

3**Noisettes caramélisées :**

Mettez le sucre et l'eau dans une casserole et faites-la chauffer à feu moyen. Sans remuer, surveillez votre caramel jusqu'à ce qu'il prenne une couleur brune dorée. Retirez du feu et ajoutez vos noisettes. Versez ensuite sur une surface résistant à la chaleur (par exemple un tapis en silicone) et laissez-le refroidir. Vous pouvez ensuite piler le tout.

Recette alternative : utilisez simplement les noisettes concassées sans caramel !

4**Assemblage :**

Une fois que le gâteau a refroidi, vous pouvez commencer à l'assembler. Mettez d'abord une couche de gâteau, puis ajoutez la crème au beurre sur les bords du gâteau avec une poche à douille, puis le Nutella® au centre du gâteau. Posez ensuite une autre couche de gâteau et étalez la crème au beurre avant de la recouvrir avec les framboises et les noisettes caramélisées. Posez ensuite la dernière couche de gâteau sur le dessus. Pour finir, mettez votre crème au beurre sur le dessus et les côtés du gâteau et à l'aide du racloir, lissez le gâteau. Laissez reposer au réfrigérateur. Vous pouvez ensuite décorer en laissant cours à votre créativité !

5**C'est prêt !**

Il ne vous reste plus qu'à servir le gâteau et le déguster avec vos proches !

**Célébrez Noël avec la délicieuse recette de
l'incroyable gâteau de Noël Nutella® !**