

Le gâteau de Noël Nutella®

Facile

1 h 30 min



Ingrédients pour 10 personnes

Ustensiles de cuisine

1 moule à gâteaux à charnière de 26cm
Robot muni du fouet ou un batteur main

1 poche à douille

1 embout de poche à douille ronde

Un grand couteau à pain

Une spatule

Ingrédients pour le gâteau moelleux

170g d'oeufs

250g de sucre

250g de farine

10g de levure chimique

250g de crème liquide min 30% MG

un peu de beurre pour graisser votre moule

Ingrédients pour le montage

150g de Nutella

100g de brésilienne (noisettes concassées)

200g de framboises + 125g myrtilles + 125g mûres

Feuilles de menthe

Sucre impalpable

1**Gâteau moelleux**

Dans le bol de votre robot muni du fouet ou avec un batteur main, fouettez les oeufs avec le sucre à vitesse moyenne pendant 10 minutes jusqu'à ce que le mélange double de volume et blanchisse (obtention d'un beau ruban).

Dans un bol, tamisez votre farine et la levure chimique.

Ajoutez ensuite les poudres tamisées à votre mélange oeufs/sucre puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène et bien lisse.

En parallèle, fouettez la crème liquide à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une chantilly légère (montée $\frac{3}{4}$ en texture mousse à raser).

Incorporez $\frac{1}{3}$ de la chantilly au mélange précédent avec un fouet puis incorporez le reste de la chantilly avec une spatule pour éviter de faire retomber la préparation.

Graissez votre moule à charnière de 26cm (soit avec du beurre ou avec une bombe graissant).

Versez votre appareil à cake dans le moule à charnière.

Enfournez pendant 45 minutes à 160°C, vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau.

Sortez votre cake du four, enlevez le moule puis retournez le directement sur un plat pour avoir un dessus bien lisse et laissez refroidir.

2**Montage**

Lorsque votre cake est froid, coupez-le en deux à l'aide d'un grand couteau à pain.

Enlevez délicatement la partie supérieure du cake.

Étalez 70g de Nutella sur votre cake à l'aide d'une spatule.

Remettez la partie supérieure du cake puis détaillez la forme du coeur de 21 x 19 cm (à télécharger) à l'aide d'un couteau à dent.

Étalez 70g de nutella sur les bords extérieurs du cake puis ajoutez la brésilienne pour le recouvrir.

Mettez les 10g restants de Nutella dans une poche à douille puis réalisez des traits de Nutella sur le dessus de votre cake.

Garnissez le bord du gâteau d'une bordure de framboises, de myrtilles et de mûres.

Terminez le gâteau avec du sucre impalpable et quelques feuilles de menthe.

3**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
gâteau de Noël Nutella® !**

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