





### Bûche aux Kinder





préparation 60 minutes



# Ingrédients

### Pour la pâte à cigarette :

15 g de blanc d'oeuf15 g de sucre glace15 g de beurre mou15 g farine

#### Pour le biscuit :

20 g de beurre fondu

175 g de poudre d'amande tamisée

75 g de sucre glace tamisé

15 g de farine tamisée

10 g de cacao non sucré en poudre tamisé

2 oeufs

2 blancs d'oeufs

15 g de sucre

# Préparation

### Pour la pâte à cigarette :

- 1. A l'aide d'une petite spatule en silicone, mélanger bien le beurre et le sucre.
- 2. Ajouter le blanc d'oeuf et la farine.
- 3. Etaler la pâte obtenue sur le tapis relief à l'aide de la spatule coudée; puis placer le tapis relief dans un coin du tapis à génoise posé sur une grille. Réserver au frigo.

### Pour le biscuit :

- 1. Faire fondre le beurre puis laisser-le refroidir.
- 2. Mélanger la poudre d'amande, le sucre glace, la farine et le cacao en poudre et les deux oeufs entiers.
- 3. Préchauffer le four à 210°, chaleur tournante.
- 4. Séparer les blancs des jaunes, Monter les blancs en neige avec 15g de sucre. Incorporer les au mélange précédent et ajouter le beurre fondu.
- 5. Récupérer le moule dans le frigo et étaler l'appareil sur le moule à l'aide de la spatule coudée. Faire cuire 12 minutes à 210°c.
- 6. A la sortie du four, laisser refroidir 5 minutes, placer une toile de cuisson sur le biscuit.









## Ingrédients

### Pour la mousse kinder :

350 g de crème liquide entière froide 150 g de mascarpone 50 g de sucre glace 150g de kinder schoko-bons

#### Pour la semelle :

8 barres de kinder maxi



### Bûche aux Kinder

## Préparation

7. Découper le biscuit autour de la toile décor, enlever délicatement la toile décor et placer le relief à l'envers dans le moule bûche (le décor feuille contre le moule). Gardez le reste du biscuit pour faire la semelle de bûche.

#### La mousse:

- 1. Placer au congélateur la crème liquide, le mascarpone et le sucre glace dans le bol d'un robot pâtisser ou d'un cul de poule, ainsi que le ou les fouets.
- 2. Pendant ce temps, mixer les schoko-bons en 3 fois dans le tornado et réserver.
- 3. Monter la crème et dès qu'elle est prise ajouter les schoko-bons à la mousse et mélanger

#### Le Montage:

- Dans le moule bûche, déposer la moitié de la mousse sur le biscuit, puis mettre la plus petite chute de biscuit au centre du moule.
- 2. Ajouter le reste de la mousse et refermer avec les barres de kinder maxi.
- 3. Placer au frais minimum 2h avant de démouler. Plus la bûche prendra le froid, plus elle sera facile à démouler et à trancher.

Si vous souhaitez la congeler, démoulez puis filmer-là bien pour éviter les odeurs de congélateur. Décongeler 8h au frigo avant de déguster.





