

Gâteau à la pâte à tartiner choco-noisette

Un gâteau aux noisettes et à la pâte à tartiner ? Difficile de s'arrêter à une seule part...
Succès assuré auprès des kids !

environ 12 parts



Débutant

up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule à charnière démontable de 20 cm Ø

Pour la pâte:

4 oeufs

200 gr. de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker

100 gr. de farine de blé

2 c. à c. rases de Levure Chimique Dr.Oetker

200 gr. de noisettes en poudre

2 c. à s. de pâte à tartiner aux noisettes

Pour la garniture:

350 gr. de pâte à tartiner

- 1 Tapissez le fond du moule avec de papier cuisson, beurrez et farinez les parois. Préchauffez le four.

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Dans un récipient ou la cuve de votre batteur, battez les œufs en mousse pendant env. 1 min. ajoutez le sucre et le sucre vanillé et travaillez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mélangez la levure avec la farine, incorporez à la préparation en travaillant à vitesse lente. Incorporez les noisettes en poudre et la pâte à tartiner.

- 3 Versez la pâte dans le moule. Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Bas

- 4 Retirez la charnière et démoulez le gâteau. Posez-le sur une grille recouverte de papier cuisson. Retirez le fond du moule et laissez refroidir.



Dr. Oetker France

- 5 Coupez le gâteau en deux dans son épaisseur. Posez un disque de gâteau sur un plat, puis étalez la pâte à tartiner (env. 2 belles c. à soupe). Assemblez avec l'autre moitié.

- 6 Recouvrez ensuite entièrement le gâteau de pâte à tartiner. Décorez selon votre envie : perles de sucre, noisettes concassées...

