

Napolitain au thermomix

Informations

Préparation : 7 min	Cuisson : 30 min	Durée : 37 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 12	Etapes : 21	Astuces : 18	

Ingrédients

Pour la génoise:

200G de sucre roux

200G de farine

150G de beurre fondu

3 oeufs

2CàS de cacao

2CàC d'extrait de vanille

1CàC de levure

Sel Pour le glaçage:

150G de sucre semoule

1 blanc d'oeuf Pour la décoration:

6CàS de nutella

Vermicelle chocolat

Etapes

Â»

Préchauffer le four sur 190°C.

Pour la génoise:

Â»

Mettre les oeufs, le sucre roux, le beurre fondu, le sel, la farine, la levure et mixer 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Diviser la pâte en 1/3 et 2/3.

Â»

Prendre la partie la plus petite et la mettre dans le bol du thermomix, ajouter le cacao et régler 15 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Beurrer un moule rectangulaire et mettre la pâte dedans.

Â»

Rincer le bol du thermomix.

Â»

Mettre la boule de pâte restante dans le bol du thermomix, ajouter l'extrait de vanille et programmer 15 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mettre la pâte dans un autre moule à gâteau rectangulaire.

Â»

Enfourner 30 minutes. Vérifier la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau dans la génoise. Si la couteau en ressort sec alors votre génoise est prête.

Pour la décoration:

Napolitain au thermomix

Â»

Démouler les génoises.

Â»

Couper dans le sens de la longueur la génoise à la vanille. Vous aurez donc 2 génoises vanille et une génoise cacao.

Â»

Tartiner le nutella sur 1 génoise vanille et la génoise cacao.

Â»

Mettre la génoise vanille tartinée de nutella sur une assiette, face nutella vers le haut.

Â»

Poser la génoise cacao par dessus, face nutella en haut.

Â»

Finir en mettant l'autre génoise vanille.

Pour la glaçage:

Â»

Rincer et bien essuyer le bol de votre thermomix.

Â»

Mettre le sucre semoule dans le bol du thermomix et régler 20 secondes sur la vitesse 10.

Â»

Raclar les parois du bol et mettre le blanc d'oeuf.

Â»

Régler 1 minute sur la vitesse 4.5.

Â»

Déposer le glaçage sur le napolitain et étaler le correctement à l'aide d'un couteau.

Â»

Parsemer de vermicelle.