

Génoi-Hoween

Génoise au chocolat :

8 œufs
250 g de farine
2 càs chocolat en poudre
250 g de sucre

Battre les oeufs avec le sucre au batteur durant 5 bonnes minutes.
Ajouter la farine et le chocolat en poudre.
Enfourner 25 mn à 160°C. (perso j'ai fait dans un moule de 20 parts)

Le montage :

Mixer la moitié de la génoise cuite avec 4 càs de nutella et bien tasser dans un gros bol.

Mettre au frais.

Couper l'autre moitié de la génoise dans le sens de l'épaisseur en 2.

Garnir de nutella. Reposer la seconde couche du gâteau.

Couvrir de pate à sucre verte.

Démouler la préparation du bol et la couvrir de pate à sucre orange pour en faire la citrouille.

Décorer à votre convenance.

NATH'S