Cake Varésien Cacao-Noisette
Pour 3 cakes de 28 cm



1. ***CAKE VARÉSIEN***

   1000 g de Cake Varésien ancel
   500 g de beurre pommade
   500 g d'œufs tempérés

   Au batteur, à l'aide de la feuille, battre tous les ingrédients pendant 5 min à grande vitesse. Répartir la pâte dans les moules puis cuire environ 45 min à 150°C en four ventilé ou à 160°C en four à sole. Piquer un couteau d'office pour vérifier la cuisson.

2. ***FOURRAGE GOURMAND***

   500 g de fourrage cacao-noisette Stabichoc Braun

3. ***MONTAGE ET FINITION***

   Couper les cakes en trois horizontalement. Étaler le fourrage choisi sur les deux couches du bas puis reconstituer les cakes. Saupoudrer de sucre glace ou de cacao.