

Comme des Kinder Délice® maison



Qui veut des Kinder Délice® maison pour ce long week-end ?! Après les [Kinder pingui® maison](#) je vous propose les Kinder Délice®, toujours aussi terrible ! J'avais trouvé cette recette sur le blog "[Kanela y Lemon](#)" qui est un blog espagnol, j'ai donc du traduire la recette. Ce qui est bien avec la cuisine c'est qu'en général les recettes sont très simples à traduire surtout quand on a de bonnes bases en cuisine ! Ces Kinder Délice® maison sont simples à réaliser et vraiment délicieux, ils ont eu beaucoup de succès ! D'ailleurs, ma mère qui n'aime pas ça les a adoré fait-maison ! Par ailleurs, dans la recette du gâteau au chocolat il est demandé 250g de beurre, cela me faisait un peu peur alors j'ai préféré remplacer ce dernier par 200g de fromage blanc à la vanille, mais libre à vous de mettre 250g de beurre. Je n'ai plus qu'à vous dire: à vos fourneaux !

### **Pour une quinzaine de palmiers**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour le gâteau au chocolat:**

- 4 oeufs
- 250g de farine
- 250g de sucre
- 200g de fromage blanc à la vanille
- 50g de cacao en poudre
- 100g de lait chaud
- 16g de levure chimique

##### **Pour la crème blanche:**

- 250g de mascarpone froid
- 500g de crème entière très froide
- 6c. à soupe de sucre
- 1c. à café rase d'agar-agar
- 100g d'eau

##### **Pour le glaçage au chocolat:**

- 160g de chocolat noir
- 120g de crème entière
- 1 pincée de sel
- 2g d'agar-agar

## **Préparation:**

### **Préparez le gâteau au chocolat:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez ensemble la farine avec le cacao et la levure chimique. Réservez.

Fouettez le sucre avec les fromages blancs à la vanille jusqu'à l'obtention d'une préparation crémeuse. Ajoutez les oeufs un à un, en fouettant bien entre chaque.

Incorporez le mélange farine-cacao-levure et fouettez bien pour les intégrer.

Versez le lait en mince filet et continuez à mélanger.

Versez la pâte au chocolat dans un moule carré préalablement beurré et enfournez pour 15min. La lame d'un couteau doit en ressortir propre.

Sortez le gâteau du four, laissez-le refroidir 15min puis démoulez-le et laissez-le refroidir toute une nuit au réfrigérateur.

### **Préparez la crème blanche:**

Faites chauffer dans une casserole l'eau. Versez la moitié dans un verre et tout en fouettant ajoutez l'agar-agar. Reversez le tout dans la casserole et portez à ébullition durant environ 2min ou jusqu'à ce que la préparation est légèrement épaissie. Réservez.

A l'aide d'un batteur électrique, fouettez le mascarpone avec le sucre jusqu'à ce que vous obteniez une consistance homogène.

Ajoutez alors la crème entière et fouettez de nouveau à grande vitesse jusqu'à l'obtention d'une sorte de chantilly pas trop ferme.

Continuez de fouetter et ajoutez cuillère après cuillère l'agar-agar diluée. Fouettez jusqu'à ce que la crème soit ferme, épaisse et que l'agar-agar soit bien intégrée.

### **Montez le gâteau:**

A l'aide d'un couteau bien aiguisé, coupez le gâteau au chocolat en deux dans la largeur.

Déposez une tranche sur un plat à servir et étalez-y une bonne couche de crème blanche (vous n'aurez pas besoin de tout). Recouvrez avec l'autre tranche de gâteau, tassez légèrement pour faire dépasser l'excédent de crème que vous retirez à l'aide d'une spatule lisse.

Entreposez au réfrigérateur pour 2H, jusqu'à ce que la crème blanche soit bien ferme.

### **Préparez le glaçage:**

Pendant que le gâteau est au frais, versez la crème dans une petite casserole et portez-la à ébullition. Versez la moitié dans un verre et tout en fouettant ajoutez l'agar-agar. Reversez le tout dans la casserole et portez à ébullition quelques instants.

Ajoutez à la casserole le sel et le chocolat haché. Laissez sur feu doux jusqu'à ce que le chocolat ait fondu et que vous ayez obtenu une préparation homogène.

Retirez du feu et continuez de mélanger. Laissez refroidir.

Une fois que la crème blanche se soit figée, versez le glaçage sur le gâteau en le laissant couler sur les bords. Lissez à l'aide d'une spatule lisse.

Entrepose de nouveau au frais jusqu'à ce que le glaçage ait durci.

Au moment de servir, coupez le gâteau en carré.

