

# Génoise fruitée et fourrée à la crème pâtissière

12 - 15 portions



un peu d'expérience souhaitée

🕒 jusqu'à 30 Min.



## Ingrédients:

### Pour la préparation:

- 1 préparation pour Génoise de Dr. Oetker
- 1 préparation pour Crème Pâtissière de Dr. Oetker
- 4 oeufs
- 1 l de lait
- confiture de fruits rouges
- 1 sachet Glaçage Pâtissier de Dr. Oetker

- 1 Faites préchauffer votre four à 160°.
- 2 Préparez et faites cuire la Génoise comme indiqué sur l'emballage.
- 3 Préparez la Crème Pâtissière comme indiqué sur l'emballage et placez-la au réfrigérateur 15 min.
- 4 Laissez refroidir la Génoise, puis coupez-la en deux de manière horizontale. Déposez la partie supérieure sur une assiette à part. Étalez d'abord la confiture sur toute la partie inférieure de la Génoise. Puis, disposez une généreuse couche de Crème Pâtissière sur la confiture. Remplacez enfin la partie supérieure de la Génoise en la déposant délicatement sur la Crème Pâtissière.
- 5 Préparez le Glaçage Pâtissier comme indiqué sur le sachet. Puis répartissez-le bien sur le dessus du gâteau. Ajoutez quelques fruits rouges pour la décoration.