

Génoise vanilla au citron, kiwi et mangue

10 - 12 portions



un peu d'expérience souhaitée

jusqu'à 20 Min.

**Ingrédients:****Pour la génoise:**

4 oeufs
150 g de sucre
150 g de farine
1 sachet Backin poudre à lever de Dr. Oetker
60 g de beurre
½ flacon Arôme Vanille de Dr. Oetker

Voor de vulling:

500 ml room
1 sachet Klop-Fix de Dr. Oetker
150 g poedersuiker
½ flacon Arôme Citron de Dr. Oetker
250 g de Kiwi's et mangue
chocolat, noir
noix de pécan

- 1 Préchauffez le four à 225 ° C. Faire fondre le beurre, puis laissez le refroidir.
- 2 Cassez les œufs dans un bol. Ajoutez-y le sucre et fouettez quelques minutes pour obtenir une texture mousseuse en 10 minutes environ. Tamisez la farine et le poudre à lever Backin, incorporez ceci à la pâte. Ajoutez délicatement le beurre fondu, mais refroidi. Enfin, ajoutez l'Arôme Vanille.
- 3 Verser la pâte dans un moule à charnière graissé et tapissé de papier cuisson Cuire le gâteau pendant environ 15 à 20 minutes. Lorsque la lame du couteau est sèche le gâteau est cuit.
- 4 Laissez le gâteau refroidir sur une grille.
- 5 Pelez le kiwi et la mangue et couper en petits morceaux.
- 6 Fouettez la crème, le sucre glace et le Klop-Fix jusqu'à obtenir consistance ferme. Ajoutez l'Arôme de Citron juste avant que la crème soit ferme.



Dr. Oetker n.v

- 7 Coupez le gâteau horizontalement en deux . Étalez sur la moitié de la crème sur la partie inférieure et saupoudrez avec $\frac{3}{4}$ des fruits. Ajoutez la deuxième moitié de gâteau et recouvrez d'une fine couche crème.

- 8 Décorez la partie supérieure du gâteau avec le reste des fruits. Saupoudrez de chocolat râpé et de noix hachées.

