



# Napo maison

## INGREDIENTS

### Gâteaux

250gr de farine  
100gr de sucre  
200gr de beurre  
4 œufs  
2 cuillères à café de levure  
1 c. à soupe de cacao non sucré  
1/2 gousse de vanille

### Ganache chocolat

120ml de crème liquide  
200gr de chocolat noir

### Glaçage

100gr de sucre glace  
Eau

## ETAPES

1 Préchauffer le four à 180°

2 Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Mélanger les jaunes au sucre pour blanchir le mélange. Ajouter la farine, la levure et le beurre fondu.

3 Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange précédent.

4 Séparer la pâte obtenue en 2 selon les proportions 1/3 2/3

5 Ajouter les graines de la gousse de vanille dans les 2/3 de pâte

6 Ajouter le cacao en poudre au tiers restant

- 7 Mettre les deux pâtes dans des moules (soit trois moules 12X25 soit un moule 12X25 pour la chocolatée et un moule 50X12 pour la vanillée) pour avoir les trois couches souhaitées
- 8 Cuire pendant 12 min (la pâte au chocolat est un peu plus longue à cuire) puis laisser refroidir
- 9 Préparer la ganache : faire chauffer la crème liquide puis la mélanger au chocolat coupé en morceaux hors du feu. Laisser refroidir
- 10 Dresser : après avoir aplani les génoises, disposer une couche de génoise à la vanille puis de la ganache, la couche de génoise au chocolat, de la ganache et terminer par la dernière couche de génoise.  
  
Laisser prendre au réfrigérateur pendant 2h
- 11 Mélanger le sucre glace et l'eau en ajoutant celle-ci petit à petit pour obtenir la texture souhaitée
- 12 Étaler le glaçage en fine couche sur le gâteau (on peut déborder, les bords seront coupés après)  
  
13 Faire figer le glaçage au réfrigérateur.  
  
14 Couper les bords du gâteau et servir.

enjoy!