

Cake Varésien Cacao-Noisette  
Pour 3 cakes de 28 cm



## 1. CAKE VARÉSIEN

1000 g de Cake Varésien ancien  
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.