GÂTEAU EN FORME DE CŒUR

Durée : 1h30min

Portions : 8 personnes

Niveau : ●●○ Moyenne

Les ingrédients

POUR LE GÂTEAU	QUANTITÉ
Sponge cake à la noisette	
Œufs	**4**
Jaunes d'œufs	**2**
Sucre	**200g**
Farine	**200g**
Noisettes en poudre	**50g**
Levure de boulanger	**6g**
Sel	**1 pincée**
Des noisettes concassées	**Selon vos goûts**

Gâteau en forme de cœur ~ la préparation

1. **Dans un plat, battez les œufs (y compris les jaunes d'œufs) et le sucre à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et mousseuse.**
2. **Tamisez la farine, la levure et le sel.**
3. **Incorporez les poudres à la préparation en mélangeant délicatement de bas en haut. Ajoutez les noisettes. Beurrez un moule en forme de cœur (environ 22cm de diamètre) et faites cuire à 180 °C pendant 45-50 minutes.**
4. **Une fois le gâteau refroidi, coupez-le et fourrez-le de crème à la noisette.**
5. **Étalez la même crème sur l'extérieur du gâteau et décorez les côtés avec des Ferrero Rocher. Saupoudrez le centre du gâteau de noisettes concassées.**
6. **À l'aide d'un morceau de pâte à sucre rouge, modelez un petit cœur et placez-le sur le gâteau.**