



Pour 8 personnes :

Quatre quarts à la vanille

180 g ( 3/4 tasse) de beurre fondu et tempéré

180 g ( 3/4 tasse + 2 c. à table ) de sucre

1 sachet de sucre vanillé ou une c. à table (12 g)

3 oeufs séparés

180 g (1 tasse + 3 c. à table) ) de farine

Quatre quarts au cacao

2 oeufs séparés

130 g (2/3 tasse) de sucre

130 g (environ 1/2 tasse ) de beurre fondu et tempéré

30 g (3 c. à table) de cacao

70 g (1/2 tasse) de farine

30 g (3 c. à table) de fécule de maïs

Ganache au Chocolat

100 g (3 oz) de chocolat râpé

45 ml (3 c. à table) de crème 35 %

30 ml (2 c. à table) de noisettes en poudre

Nutella

Glaçage

Sucre à glacer + un peu de lait

Vermicelles colorés

Quatre quarts à la vanille

Préchauffer le four à 180 C ( 350 F ).

Beurrer un moule carré de 8 po (20 cm) et chemisez-le de papier parchemin.

Dans un saladier, mélanger les sucres et le beurre fondu avec un fouet.

Ajouter les jaunes d'oeufs et la farine et mélanger.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation précédente.

Verser la préparation dans le moule préparé et mettre au four pendant 20 à 25 minutes.  
Laisser complètement refroidir et le couper en 2 horizontalement.

#### Quatre quarts au cacao

Préchauffer le four à 210 C ( 410 F).

Reprenez le même moule qui vous a servi pour la cuisson du quatre quarts à la vanille.

Beurrer le et chemisez-le de papier parchemin.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre avec un fouet.

Ajouter le beurre fondu , le cacao, la farine et la fécule de maïs et bien mélanger.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation et mélanger.

Verser la préparation dans le moule préparé et mettre au four pendant 10 minutes. Laisser refroidir.

#### Ganache au chocolat

Faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat râpé. Mélanger.

Ajouter la poudre de noisette et mélanger à nouveau.

#### Montage :

Sur une planche à découper, déposer une moitié de quatre quarts à la vanille.

Tartiner de nutella, puis de la moitié de la ganache au chocolat.

Déposer dessus le quatre quarts au cacao.

Tartinez-le de nutella et de la seconde partie de la ganache au chocolat.

Recouvrir le tout de l'autre moitié du quatre quarts à la vanille.

Mélanger une petite quantité de sucre à glacer avec un peu de lait.

Napper sur le dessus du gâteau puis saupoudrer de vermicelles colorés.

Réfrigérer avant de couper en parts