

Kinder délice façon roulé

Ingredients
Biscuit cacao
4 oeufs
100g de sucre
90g de farine
30g de cacao non sucré
4g de levure chimique
25g de crème liquide entière
Mousse mascarpone
200g de mascarpone
250g de crème liquide entière
1cuillère à soupe de pâte de vanille
50g de sucre glace
Glaçage
250g de chocolat
25g d'huile

Biscuit cacao

Prchauffer le four 180C

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu' ce que a triple de volume

Incorporer la farine, le cacao et la levure

Ajouter la crme liquide et mlanger doucement

Etaler sur une plaque gnoise

Enfourner environ 15 minutes

Mousse mascarpone

Fouetter ensemble tous les ingrdients jusqu' obtenir une mousse ferme

Etaler la mousse sur le biscuit

Rouler le biscuit sur lui mme et mettre au frais

Glaçage

Faire fondre le chocolat au bain marie

Incorporer l'huile

Verser sur le roul et laisser figer au frais

Dcorer comme il vous plait

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr