

# Roulé framboises

| Ingredients |
| --- |
| Biscuit |
| 4 oeufs |
| 110g de sucre |
| 40g de lait |
| 40g d'huile |
| 75g de farine |
| Crème pâtissière à la framboise |
| 250g de lait |
| 4carrés de carrés fûtés à la framboises |
| 25g de maïzena |
| 1 oeuf |
| 1 jaune d'oeuf |
| 45g de sucre |
| Glaçage |
| 200g de chocolat blanc |
| 30g d'huile |
| 125g de framboises |
| du colorant |

## Biscuit

Prchauffer le four  180C

Sparer les jaunes des blancs d'oeufs

Dans le bol mettre le fouet, les jaunes et 50g de sucre 30s/vitesse 3.5

Verser le lait et l'huile 15s/vitesse 3

Ajouter la farine5s/vitesse 3.5 et finir de mlanger  la maryse

Monter les blancs en neige, ajouter le sucre sur la fin et incorporer  la prparation prcdente.

Etaler sur une plaque  gnoise garnie de papier sulfuris et enfourner 15minutes.

Retourner le biscuit et enlever le papier de cuisson.

Laisser refroidir.

## Crème pâtissière à la framboise

Mettre tous les ingrdients dans le bol et cuire 6min/90C/vitesse 4

Filmer la crme et laisser refroidir.

## Glaçage et montage

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie puis y incorporer l'huile et le colorant

Laisser un peu refroidir (pas durcir).

Montage :

Sur le biscuit taler la crme et parsemer de framboises (en garder quelques une pour la dcoration)

Rouler le biscuit sur lui-mme

Le napper du glaage color et dcorer selon vos envies