



Roulé framboises

Ingredients

Biscuit

4 oeufs
40g d'huile
40g de lait
75g de farine
110g de sucre

Crème pâtissière à la framboise

1 oeuf
1 jaune d'oeuf
4 carrés de carrés fûtés à la framboises
250g de lait
25g de maïzena
45g de sucre

Glaçage

125g de framboises
200g de chocolat blanc
30g d'huile
du colorant

Biscuit

Préchauffer le four à 180°C

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs.

Battre les jaunes d'oeufs et 20g de sucre.

Puis ajouter le lait et l'huile et pour finir la farine.

Monter les blancs en neige et y ajouter le reste du sucre sur la fin.

Incorporez ce mélange à la préparation précédente.

Etaler sur une plaque à gâteaux et enfourner 12 minutes

Laisser refroidir

Crème pâtissière à la framboise

Mettre dans une casserole le lait et les carrés fûtés.

Porter le lait à ébullition.

Battre l'oeuf, le jaune, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser la lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

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 étaler la crème et parsemer de framboises (en garder quelques une pour la décoration)

Rouler le biscuit sur lui-même

Le napper du glaçage coloré et décorer selon vos envies
