

Roulé framboises

Ingredients
Biscuit
4 oeufs
40g d'huile
40g de lait
75g de farine
110g de sucre
Crème pâtissière à a framboise
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
4carrés 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

Prchauffer le four 180C

Sparer les jaunes des blancs d'oeufs.

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

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

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

Incorporez ce mlange la prparation prcdente.

Etaler sur une plaque gnoise et enfourner 12 minutes

Laisser refroidir

Crème pâtissière à la framboise

Mettre dans une casserolele lait et les carrs fts.

Porter le lait bullition.

Battre l'oeuf, lejaune, la mazena et le sucre jusqu' blanchissement puis verser la lait chauddessustout en continuant de mlanger.

Remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la crme paississe.

Laisserrefroidir

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
