



Roulé stracciatella

Ingredients

Biscuit

4 oeufs
60g de farine
15g de cacao non sucré
110g de sucre
40g de lait
40g d'huile

Chantilly mascarpone

170g de mascarpone
240g de crème liquide entière
2cuillères à soupe de sucre glace
descopeaux de chocolat

Biscuit

Préchauffer le four 180C

Séparer les jaunes des blancs d'œufs.

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

Puis ajouter le lait et l'huile et pour finir la farine et le cacao non sucré

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

Incorporez ce mélange la préparation précédente.

Étaler sur une plaque gnoise et enfourner 12 minutes

Laisser refroidir

Chantilly mascarpone

Montage

Sur le biscuit étaler la chantilly mascarpone de façon uniforme

Éparpiller des copeaux de chocolat (la quantité qui vous convient)

Rouler le biscuit sur lui-même

Mettre au frais 1h

Saupoudrer de sucre glace avant la dégustation et décorer comme il vous plaît