

Roulé stracciatella

Ingredients
Biscuit
4 oeufs
110g de sucre
40g de lait
40g d'huile
60g de farine
15g de cacao non sucré
Chantilly mascarpone
170g de mascarpone
240g de crème liquide entière
des copeaux de chocolat
2cuillères à soupe de sucre glace

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 farine et le cacao 5s/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 15 minutes.

Retourner le biscuit et enlever le papier de cuisson.

Laisser refroidir.

Chantilly mascarpone

Mettre la mascarpone et la crme entire, fouetter au batteur ou autre, et vers la fin ajouter le sucre glace

Montage

Sur le biscuit taler la chantilly mascarpone de façon uniforme

Eparpiller des copeaux de chocolat (la quantit qui vous convient)

Rouler le biscuit sur lui même

Mettre au frais 1h

Saupoudrer de sucre glace avant la dgustation et dcorer comme il vous plaît

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