

Bûche façon tiramisu



Ingrédients

Pâte

5 blanc d'œuf
4 jaunes d'œuf
100 g de sucre
100 g de farine

Crème

125 gr de mascarpone
125 ml de crème fraîche
2 c.à s. de cacao
1 tasse de café fort

Amaretto (alcool) ou essence d'amande

Ustensiles utilisés

° mesure gigones
° Speedychef
° Multiflex feuille
° Spatule silicone
° Poche douille ou squeeze'it
Couteau, chinois, bol batteur et batteur, pinceau silicone

Préparation

- ⤴ Préchauffez votre four à 180° la grille retirée
- ⤴ Montez les blancs en neige, pas trop ferme avec le **speedyChef**
- ⤴ Mélanger le sucre petit à petit avec **la spatule**
- ⤴ Ajoutez les jaunes un à un et ensuite la farine tamisée avec notre **Chinois**
- ⤴ Répartissez la pâte sur la **feuille multiflex** faites cuire 13' minutes (selon les four)
- ⤴ Batre, dans le **bol batteur** le mascarpone avec 1c.à s. de cacao, la crème fraîche battue dans le **speedychef** avec le batteur bien en main jusqu'à obtention d'un mélange homogène et mousseux.
- ⤴ Une fois la pâte cuite et refroidie, coupez là en 4 ou 6 selon la hauteur et largeur que vous désirez, ne coupez pas sur votre **feuille Multiflex**
- ⤴ imbibée là avec **le pinceau** de café mélangé avec l' Amaretto ou l' essence d'amande(au choix), ne mouillez pas trop la pâte.
- ⤴ Pour la garnir rien de plus simple, vous prenez la douille ronde et voilà laissez cours à votre imagination soit des boudin, des pics à vous de voir, vous commencerez avec la pâte, puis la crème puis pâte, ainsi de suite jusque ce que vous désirez.
- ⤴ Pour terminer saupoudrez de cacao