

Portion
pour 4 personnes

Préparation
50 minutes

Cuisson
10 minutes

Attente
—

Valpi**bio**

QUEL EST
LE PETIT
MALIN?...

Bûche façon Tiramisu

SANS GLUTEN

INGRÉDIENTS

Pour la génoise

▲ 100 g de **Mix Génoise Valpibio**
▲ 150g de sucre en poudre ▲ 150g
de sucre glace ▲ 125 g de beurre ▲
6 oeufs

Pour le sirop

▲ 25g de sucre ▲ 5cl de café

Pour la crème mascarpone

▲ 300g de mascarpone ▲ 3 œufs ▲
100g de sucre

- > Préparez votre génoise selon notre recette « base génoise ».
- > Etalez-la sur la plaque du four recouverte de papier cuisson beurré et enfournez pendant 10 minutes à 180°C (th.6).
- > Démoulez la génoise sur un torchon propre et humide et roulez-la. Laissez refroidir.
- > Préparez la crème mascarpone : séparez les blancs d'œufs des jaunes.
- > Dans un saladier battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux.
- > Ajoutez progressivement la mascarpone en mélangeant bien.
- > Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la crème.
- > Déroulez la génoise et imbiblez-la de sirop au café avec un pinceau.
- > Tartinez l'intérieur avec les 2/3 de la crème mascarpone, roulez-la puis décorez l'extérieur de la bûche avec le reste de la crème. Saupoudrez de cacao et servez.