

Bûche façon Tiramisu pour ma Lolotte



Biscuit :

- 4 œufs
- 125 g de sucre
- 120 g de farine
- 20 g de beurre
- 1 pincée de sel

Crème et décor :

- 200 g de mascarpone
- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre glace
- 25 cl de crème liquide
- 4 g de gélatine en poudre ou 2 feuilles
- 100 ml d'eau froide
- 100 ml d'essence de café maison
- ~~1 c.à.s de Marsala ou de Porto~~ *
- QS de cacao amer en poudre

Préchauffer le four à 190°C. Placer le tapis Flexipat sur la plaque perforée.

Préparer le biscuit :

Au fouet, blanchir les jaunes et le sucre. Ajouter et incorporer délicatement la farine.

Monter les blancs en neige avec la pincée de sel, incorporer 1 cuillère à soupe de sucre en fin d'opération pour serrer les blancs.

Ajouter les blancs sucrés aux jaunes délicatement à la spatule (macaroner).

Verser la pâte sur le tapis Flexipat et enfourner 10 min.

Une fois cuit, couvrir d'une toile Silpat.

Retourner et retirer le tapis Flexipat.

Couper une bande de biscuit de 27 x 6 cm et une autre de 29 x 8 cm, laisser en attente.

Préparer la crème :

(Faire tremper la gélatine en feuilles dans l'eau froide).

Dans un cul de poule, blanchir les jaunes d'œufs et le sucre glace.

Ajouter et incorporer le mascarpone.

Battre la crème liquide très froide au fouet pour obtenir une crème fouettée.

(Égoutter la gélatine, et faire dissoudre dans 1 cuillère à soupe d'eau très chaude).

Diluer avec 2 cuillères à soupe de crème fouettée, puis incorporer à la crème au mascarpone.

Incorporer délicatement le reste de crème fouettée.



Placer les feuilles de rhodoïd dans les gouttières à bûches.

A l'aide de la poche à douille, garnir les fond de crème.

Dans un bol, diluer et mélanger l'eau, l'essence de café et le Marsala.

Imbiber les bandes de biscuit avec ce mélange au café.

Placer la petite bande sur la crème, couvrir du reste de crème.

Fermer avec la grande bande. Appuyer légèrement pour bien répartir la crème partout.

Réserver au congélateur.

Sortir 1h00 à 1h30 avant de le servir, saupoudrer de cacao amer. Servir frais.