

Bûche au tiramisù

6 pers | 30 mn | 15 mn

Les **ingrédients**

- Pour le biscuit :
- 4 oeufs
- 110 g de sucre en poudre
- 110 g de farine
- 1 café expresso
- Cacao en poudre
- Pour le sirop d'imbibage :
- 4 tasses d'expresso
- 1 c. c. de café soluble
- 2 c. à s de vin de marsala
- Pour la crème :
- 250 g de mascarpone
- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre glace
- 25 cl de crème entière
- 2 feuilles de gélatine

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 220°C (Th.6).

Etape 2

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Monter les blancs en neige avec le sucre. Ajouter les jaunes d'œufs dans les blancs. Mélanger.

Verser par-dessus la farine avec un tamis. Mélanger, puis ajouter le café.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, verser la pâte et enfourner pendant 7mn. Sortir du four, faire glisser le biscuit sur une grille et le recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé humide.

Etape 3

Pour le sirop : mélanger les expressos, le café soluble et le marsala. Réserver.

Pour la crème : battre les jaunes œufs et le sucre glace et ajouter le mascarpone.
Monter la crème en chantilly..

Etape 4

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol, les essorer et les faire fondre. Mélanger la gélatine avec 2 c. à s. de crème fouettée. Ajouter la moitié du mélange jaunes-mascarpone, mélanger.

Verser sur la crème fouettée et mélanger délicatement.

Etape 5

Imbiber le biscuit avec le sirop, puis étaler une moitié de crème. Rouler le biscuit sur lui-même, mettre au frais 15 mn, puis le masquer avec la crème restante.

Placer au frais une nuit. Avant de servir, saupoudrer le biscuit de cacao et le décorer.