

Bûche framboise chocolat

Elle est réalisée avec :

- ✕ **une génoise nature**
- ✕ **une mousse légère aux framboises et mascarpone**
- ✕ **des œufs Kinder (schokobons)**

Pour le décor:

- ✕ du chocolat blanc / des framboises et de la chantilly

Commencer par réaliser la génoise nature :

- ✕ 100 gr de sucre
- ✕ 90 gr de farine
- ✕ 3 œufs

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel et le sucre. Ajouter les jaunes d'œufs.

Tamiser la farine, incorporer délicatement au mélange. Verser la préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier de cuisson. Enfourner 12 minutes. A la sortie du four, retourner la génoise sur une autre feuille de papier sulfurisé, enlever la feuille de papier sulfurisé "cuite" assez rapidement, on peut humidifier la feuille pour qu'elle se décolle plus facilement de la génoise.

Calculer les dimensions de votre moule afin de découper la génoise aux bonnes mesures, tout en gardant un rectangle de génoise pour fermer la bûche.

Votre moule est prêt, ne laissez pas trop durcir la génoise, après la sortie du four (15 min env.) placer votre génoise dans votre moule à bûche.

Réaliser la mousse aux framboises :

- ✕ 2 feuilles de gélatine
- ✕ 250 gr de mascarpone
- ✕ soit 1 pot de coulis de framboise soit 250 gr de framboises mixées puis passées au tamis pour obtenir un coulis.
- ✕ 250 ml de crème liquide
- ✕ du sucre
- ✕ 10 œufs kinder shokobons

Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide durant 10 min.

Sortir le mascarpone du frigo pour mieux le travailler.

Pendant ce temps soit vous faites chauffer les framboises avec du sucre, vous les mixez puis vous les passez au tamis pour obtenir le coulis.

Quand le coulis est prêt ou si vous achetez du coulis tout prêt, ajouter le mascarpone et mélanger bien. Chauffer ce mélange 15/30 sec pour ajouter la feuille de gélatine bien essorée. Laisser le mélange tiédir.

Monter alors la crème en chantilly, et l'ajouter délicatement au mélange précédent.

Couper en deux les œufs en chocolat. (10 œufs)



Votre mousse est prête, remplir votre moule de mousse jusqu'à la moitié, puis ajouter les œufs en chocolat et remplir à nouveau de mousse, terminer par le rectangle de génoise restant. Ne vous inquiétez pas si votre mousse coule un peu sur les côtés, mettez là au congélateur aussitôt terminée.

Soit vous la préparez plus tôt, soit si c'est pour le lendemain, 6 à 8h au congélateur ne lui fera pas de mal, ça permettra à la mousse de bien prendre.

Pour le décor, j'ai fais fondre du chocolat blanc au bain-marie, j'ai étalé sur une feuille plastique puis placé le tout au congélateur. J'ai fais un peu trop décors, les bouts de la bûche auraient suffi. Juste avant de servir, sortir les décors chocolat, et placer aux extrémités de la buche en les collant avec un peu de chantilly.

Décorer la bûche à votre convenance.