



### **Gâteau roulé mascarpone framboises**

Ingrédients pour un moule 30 X 40 (j'ai utilisé le flexipat de Demarle)

4 œufs

100 gr de sucre en poudre

120 gr de farine

2 cc de levure chimique

2 cs de lait

*Garniture*

300 gr de brisures de framboises

250 gr de mascarpone

100 gr de sucre

2 oeufs

Préparation du gâteau

Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent

Ajouter la farine et la levure tamisées

Mettre le lait

Verser la préparation dans le moule

Cuire four chaud 180° environ 10 mn

Démouler dès la sortie du four sur un torchon humide ou une toile silpat y maintenir le gâteau roulé quelques secondes

Séparer les blancs de jaunes

Monter les blancs en neige et réserver

Dans un saladier mélanger le mascarpone avec le sucre et les jaunes

Incorporer les blancs

Ajouter les framboises

Dérouler le gâteau et le garnir avec la préparation mascarpone

Rouler à nouveau et mettre au frais

Saupoudrer de sucre glace au moment de servir