

Bûche aux Fruits et Mascarpone



Dessert **Moyen**

Pour : 8 personnes

Préparation : 60 mn

Cuisson : 10 mn

Pour une fin de repas tout en légèreté. Un délice.

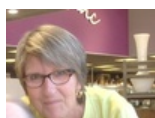
Ingrédients

- pour le gâteau roulé:
 - 4 œufs
 - 125 gr de farine
 - 100 gr de sucre fin
 - 1 cc de levure chimique
 - 2 sachets de sucre vanillé
 - 1 pincée de sel
- pour la garniture:
 - 200 gr de mascarpone
 - 450 gr de fruits en conserves pêches et poires
 - 2 cs de sucre fin
 - pour le sirop:
 - 10 cl de du jus des conserves
 - 2 cs de rhum
 - 1 cs de sucre fin
 - pour le glaçage :
 - 300 gr de mascarpone
 - 2 cs de sucre glace
 - 2 cc de vanille liquide

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez les jaunes avec 100g de sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 2 Ajoutez y la farine tamisée et la levure. Mélangez bien.
- 3 Montez les blancs en neige avec la pincée de sel puis incorporez les à la pâte, doucement sans les casser .
- 4 Mettez un morceau de papier sulfurisé beurré sur la plaque de votre four et versez votre pâte de manière homogène : 1 cm d'épaisseur. Enfourez pour 10 min.
- 5 Humidifiez un torchon propre et retournez votre gâteau dessus. Retirez délicatement la feuille de papier sulfurisé, puis roulez le gâteau sur lui même en vous aidant du torchon. Laissez le gâteau complètement refroidir.
- 6 Mélangez le jus des fruits avec le sucre et le Rhum. Quand le gâteau est froid le dérouler et avec un pinceau et le badigeonner avec le mélange de sirop.
- 7 Étalez sur le gâteau le mélange Mascarpone et fruits en vous arrêtant à 2cm de chaque bord, pour éviter les débordements lors du pliage. Parsemez ensuite 200g de fruits en morceaux sur la garniture.
- 8 En vous aidant du torchon, roulez à nouveau le biscuit. Le déposer sur un plat de service.
- 9 Préparez ensuite le glaçage en mélangeant le mascarpone restant un blanc d'œuf battu en neige, le sucre glace et la vanille. A l'aide d'une spatule, étalez le glaçage sur le gâteau.
- 10 Faites des rainures avec une fourchette, décorez avec le reste de pêches Parsemez de poudre de chocolat et quelques copeaux de chocolat.
- 11 Réservez au réfrigérateur quelques heures. Vous pouvez faire cette bûche le jour avant de la servir. Bonne dégustation!

Proposé par



Gigi

[bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.](#)

[visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

