



Gâteaux et desserts au chocolat

Gâteau roulé chocolat framboise



2h35 **20 min** **15 min** **2h** **411**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à biscuit

2 c. à soupe **Cacao en poudre**
80 g **Farine**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
120 g **Sucre semoule**
1 c. à café **Levure chimique**
1 **Sel**

Ingrédients pour la crème au beurre

100 g **Beurre**
100 g **Framboise**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le sirop

1 c. à soupe **Liqueur de cerise**
90 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation du biscuit au chocolat

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Clarifier les oeufs.
- 3 Battre les blancs en neige ferme à l'aide d'un batteur.
- 4 Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre. Ajouter la farine, la levure et la cacao en poudre.
- 5 Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation.
- 6 Verser l'appareil sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, étaler la surface avec une cuillère en bois. Enfourner pendant 15 minutes.
- 7 A la sortie du four, faire glisser le biscuit sur le plan de travail, puis le retourner sur un linge propre humidifié.
- 8 Décoller la feuille de papier sulfurisé, puis rouler le biscuit avec le torchon. Laisser refroidir ainsi pour assouplir le biscuit.

Étape 2

Préparation du sirop

- 1 Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre. Retirer la casserole du feu et, après refroidissement,

ajouter la liqueur.

8 cl **Eau**

- 2 Dérouler délicatement le biscuit refroidi, l'imbiber de sirop avec un pinceau.

Étape 3

Préparation de la crème au beurre à la framboise

- 1 Couper le beurre en cubes.
- 2 Dans un saladier, fouetter l'oeuf entier avec le sucre. Placer le saladier au bain marie et continuer de fouetter pendant 5 minutes, afin d'obtenir une crème mousseuse et épaisse.
- 3 Enlever le saladier du bain marie, le placer dans un saladier plus grand rempli de glaçons pour le faire refroidir.
- 4 Fouetter la préparation au batteur électrique jusqu'à complet refroidissement. Incorporer le beurre mou, mélanger bien, puis ajouter les framboises coupées en deux.

Étape 4

Dressage du biscuit roulé

- 1 Étaler la crème sur le biscuit à l'aide de la spatule.
- 2 Rouler le biscuit sur lui-même en serrant bien, l'envelopper dans du film alimentaire.
- 3 Le laisser reposer pendant deux heures au frais.
- 4 Sortir le biscuit du réfrigérateur, couper les extrémités. Puis le couper en tranches et servir.