



Desserts

Cake roulé deluxe

Pour 6 personnes.

Ingrédients

Pour le cake

4 œufs
150 grammes de sucre (fin)
100 grammes de farine
sucre en poudre

Pour le fourrage et la décoration

250 grammes de mascarpone
25 grammes de sucre (fin)
1 sachet de sucre vanillé
160 grammes de confiture de fraises
2 cuillères à soupe de sucre perlé (pour finir)

Méthode de préparation

Chauffez le four à 180°C. Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Battez les œufs et le sucre en une crème légère. Incorporez la farine avec une spatule.

Versez la pâte sur la plaque de cuisson et étalez-la jusqu'à un carré d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Cuisez le cake 10 à 15 minutes dans le four.

Retirez le cake du four et posez un essuie de cuisine ou un tapis de cuisson sur le cake chaud. Retournez pour que le cake soit sur l'essuie de cuisine ou le tapis de cuisson. Retirez prudemment le papier de cuisson du cake. Laissez encore refroidir.

Mixez en une crème épaisse le mascarpone, le sucre et le sucre vanillé. Étalez une couche de confiture de fraises sur le cake puis une couche de crème de mascarpone. Roulez le cake et déposez le rouleau avec le joint vers le bas sur un long plat. Badigeonnez le cake avec le reste de la crème de mascarpone. Réservez 1 heure au frigo. Juste avant de servir saupoudrez le sucre perlé.

Ustensiles de cuisine

Four

Mixeur

