

Bûche de Noël tiramisu

swissmilk

Ingrédients

Pour 12 parts

papier sulfurisé
linge de cuisine
film alimentaire
moule à cake de 26 ou 38 cm

Génoise:

120 g de sucre
4 jaunes d'oeufs
1 pincée de sel
2 cs d'eau chaude
4 blancs d'oeufs montés en neige
90 g de farine

Crème tiramisu:

4 jaunes d'oeufs
160 g de sucre
2 cs d'eau chaude
250 g de mascarpone suisse
2,5 dl de crème fouettée
4 feuilles de gélatine ramollies dans de l'eau froide
4 blancs d'oeufs montés en neige

2 dl de café fort (expresso, p. ex.)
2 cs d'amaretto (facultatif)

2 - 3 cs de cacao
autres décorations (facultatif)

Préparation

Préparation: 40min
Cuisson: 8min
Repos: 5h30min
Temps total: 5h58min



1. Préchauffer le four à 220°C (air chaud/chaleur tournante: 200°C). Génoise: battre en mousse les jaunes d'oeufs, le sucre, le sel et l'eau jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine en tamisant. Incorporer délicatement en même temps que les blancs en neige.
2. Verser la pâte sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. L'étaler pour obtenir un rectangle de 1 cm d'épaisseur. Cuire 8-10 min au milieu du four chaud.
3. Renverser la génoise sur un linge de cuisine. Retirer le papier sulfurisé, couvrir immédiatement la génoise avec la plaque chaude. Laisser refroidir.
4. Crème tiramisu: battre en mousse les jaunes d'oeufs, le sucre et l'eau jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le mascarpone. Battre jusqu'à l'obtention d'un mélange ferme et aéré.
5. Égoutter légèrement la gélatine, la mettre dans une petite casserole et la faire fondre à feu doux en remuant. Y ajouter 2-3 cs de crème tiramisu, mélanger. Remettre le mélange de crème et de gélatine dans la crème tiramisu en remuant. Incorporer délicatement la crème fouettée, puis les blancs montés en neige.
6. Couper la génoise en rectangles un peu plus étroits que le moule. Couper 3 longs rectangles pour un moule à cake long, et 4 rectangles plus courts pour un petit moule à cake.
7. Montage: mélanger le café et l'amaretto. Chemiser le moule à cake de film alimentaire. Former une première couche de crème tiramisu d'env. 2 cm de hauteur. Ajouter un rectangle de pâte, appuyer légèrement, imbiber de café. Ajouter une couche de crème, puis un morceau de génoise, imbiber. Poursuivre ainsi en terminant par la crème tiramisu.
8. Couvrir et réserver au moins 6 h au réfrigérateur. Peu avant de servir, retourner le moule pour démouler la bûche, retirer le film alimentaire et saupoudrer de cacao.

Il est possible de congeler la bûche dans le moule à cake. C'est une recette idéale pour un dessert à préparer à l'avance ou à transporter. Sortir la bûche du congélateur env. 3-4 h avant de la servir et laisser décongeler dans le moule au réfrigérateur.

À propos: voici 10 choses que vous ignoriez sur le tiramisu.

Par pièce: Énergie: 1336kJ / 319kcal, lipides: 18g, glucides: 31g, protéines: 7g