

Gâteau roulé chantilly, cacao & fraise

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 150g de blancs d'œuf
- 40g de sucre (1)
- 90g de jaunes d'œuf
- 50g de sucre (2)
- 40g de beurre
- 30g de farine
- 70g de maïzena
- 15g de cacao en poudre sans sucre
- 35g de sucre glace
- 350g à 400g de fraises

Préparation

1. et de temps.
2. Fouettez les blancs d'œufs avec le sucre (1) jusqu'à avoir des blancs bien montés, avec le sucre totalement dissous.
3. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre (2) jusqu'à ce que le mélange gonfle et blanchisse.
4. Ajoutez le beurre fondu, puis la farine, la maïzena et le cacao tamisés délicatement à l'aide d'une maryse.
5. Terminez en incorporant les blancs montés délicatement.
6. Etalez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez immédiatement dans le four préchauffé à 185°C pendant 8 à 9 minutes.
7. A la sortie du four, retirez immédiatement le biscuit de la plaque et décollez le papier sulfurisé.
8. Roulez-le dans un torchon humide pour qu'il refroidisse en prenant la bonne forme.
9. Laissez refroidir totalement.
10. Chantilly : de crème liquide à 35% de sucre glace à de fraises Montez la crème liquide avec le sucre glace en chantilly.
11. Etalez-en sur le biscuit, puis placez des fraises entières sur l'extrémité du biscuit.
12. Roulez-le puis recouvrez-le avec le reste de chantilly.
13. Décorez avec des rondelles de fraises, puis parez les bords pour avoir un gâteau net et régalez-vous !