

19 janvier 2011

Gâteau roulé au chocolat

A Le biscuit

Casser et battre 2 œufs, ajouter 1 yaourt parfumé, mélanger, ajouter 2 pots de yaourt de sucre, mélanger, ajouter un pot de yaourt d'huile, mélanger, puis 2 sachets de sucre vanillé et 1 sachet de levure, mélanger et enfin ajouter 3 pots de farine. Prendre un plat à gratin, garni de feuille d'aluminium, huiler et fariner et verser la pâte dessus. Faire cuire 1/2h à 180—200°

B. La garniture

Faire fondre une tablette de chocolat au lait et un peu de beurre à la casserole

C. La couverture

A défaut d'utiliser une crème MontBlanc au chocolat, faire chauffer 1/2 litre de lait, fouetter 1 œuf et un sachet de sucre vanillé et un peu de farine, incorporer au lait et faire épaissir en remuant énergiquement. Ajouter 2 tablettes de chocolat au lait que l'on fait fondre.

MONTAGE FINAL:

Une fois le biscuit, cuit, le sortir du plat et le laisser avec la feuille d'alu. L'asperger et le mouiller avec de l'eau sucrée, bien étaler dessus la garniture au chocolat. Le rouler dans le sens de la longueur, sans enlever le papier alu qui aide à le maintenir roulé. Enlever le papier avec précaution, et recouvrir avec la garniture. Décorer éventuellement. Dans l'idéal, le mettre au réfrigérateur pour qu'il ait un peu tiédi.

Participants:

Florida
Matis
Josette
Donka
Midko
Sneshana
Angel
Christina
Killian
Keirian
Catherine
Bénédicté



RECETTE DE BULGARIE

