

Biscuit roulé banana split

🕒 40 min + 7 min au four + 1 h au congélateur

Pour le tapis à roulade «Déco», graissé, ou pour un papier cuisson

70 g de sucre 3 jaunes d'œufs 1 c. s. d'eau très chaude	Préchauffer le four à 220° C. Travailler dans un grand bol sucre, jaunes d'œufs et eau env. 5 min avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que la masse soit mousseuse.
3 blancs d'œufs 1 pincée de sel 2 c. s. de sucre 70 g de farine 40 g de granulés de chocolat (p. ex. De Ruijter)	Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Ajouter le sucre, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille. Verser la farine et les granulés de chocolat sur la masse en alternant avec la neige, incorporer délicatement avec une spatule en caoutchouc. Répartir la pâte sur le tapis graissé ou sur le papier cuisson (30 x 30 cm), faire glisser sur une plaque.
	Cuisson avec le tapis à roulade: env. 7 min au milieu du four. Retirer et couvrir aussitôt le biscuit avec la plaque retournée, laisser refroidir. Cuisson sur le papier cuisson: env. 6 min au milieu du four. Retirer, retourner le biscuit sur une nouvelle feuille de papier cuisson, décoller délicatement le papier du dessus et couvrir aussitôt le biscuit avec la plaque retournée, laisser refroidir.
2 bananes bien mûres 250 g de glace (p. ex. fior di latte ou vanille)	Écraser les bananes à la fourchette, incorporer la glace. Napper le biscuit en laissant tout autour un bord d'env. 2 cm, enrouler serré en s'aidant du tapis ou du papier cuisson. Mettre le biscuit roulé env. 1 h au congélateur.
30 g de bâtonnets d'amandes ¼ de sachet de glaçage foncé (env. 30 g)	Faire griller les bâtonnets d'amandes à sec dans une poêle. Faire fondre le glaçage, couper une petite pointe du sachet, rayer le biscuit roulé, parsemer de bâtonnets d'amandes.

Part (1/12): 171 kcal, lip 6 g, glu 22 g, pro 4 g

