

## Biscuit roulé forêt-noire

🕒 40 min + 7 min au four + 30 min au frais

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

<b>70 g de sucre</b> <b>3 jaunes d'œufs</b> <b>1 c. s. d'eau très chaude</b>	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.
<b>3 blancs d'œufs</b> <b>1 pincée de sel</b> <b>2 c. s. de sucre</b> <b>70 g de farine</b> <b>2 c. s. de cacao en poudre</b>	Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Ajouter le sucre, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille. Mélanger la farine et le cacao en poudre, tamiser, verser 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.
	<b>Cuisson avec le tapis à roulade:</b> env. 7 min au milieu du four. Retirer et couvrir aussitôt le biscuit avec la plaque retournée, laisser refroidir. <b>Cuisson sur le papier cuisson:</b> 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.
<b>1 dl de crème entière</b> <b>250 g de mascarpone</b> <b>3 c. s. de sucre</b> <b>1 c. s. de kirsch</b> <b>1 bocal de griottes</b> (d'env. 340 g)	Fouetter la crème en chantilly. Bien mélanger mascarpone, sucre et kirsch, incorporer la chantilly. Napper le biscuit avec $\frac{2}{3}$ de la masse en laissant tout autour un bord d'env. 2 cm. Égoutter les griottes, en répartir $\frac{2}{3}$ dessus, appuyer un peu, enrrouler serré en s'aidant du tapis ou du papier cuisson. Napper le biscuit roulé avec le reste de la masse, décorer avec le reste des griottes et mettre env. 30 min au frais.
<b>20 g de copeaux de chocolat</b> <b>un peu de cacao en poudre</b> pour le décor	Décorer le biscuit roulé de copeaux de chocolat et de cacao en poudre.

Part (1/2): 235 kcal, lip 15 g, glu 19 g, pro 4 g

