Roulé aux framboises et à la chantilly

Un biscuit souple, une chantilly mascarpone et des framboises fraîches. Un roulé festif et léger.

8 personnes	30 min préparation	10 min cuisson	40 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 250 ml de crème liquide entière très froide
- 100 g de mascarpone
- 40 g de sucre glace
- 200 g de framboises

Préparation

1. Mettre les œufs et le sucre dans le bol et fouetter.
   5 min / vitesse 4
2. Incorporer la farine tamisée à la spatule.
3. Étaler sur une plaque chemisée et cuire 10 minutes à 200°C.
4. Rouler le biscuit tiède dans un torchon et laisser refroidir.
5. Rincer le bol et le placer au froid. Y mettre la crème, le mascarpone et le sucre glace.
6. Monter la chantilly.
   1 min 30 sec / vitesse 3
7. Dérouler le biscuit, étaler la chantilly, parsemer de framboises et rouler. Réfrigérer 1 heure.

Le conseil de Tiha
Écrase légèrement quelques framboises dans la chantilly pour la parfumer.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.