



Kinders délice façon roulé

Ingredients

Biscuit cacao

4 oeufs
100g de sucre
90g de farine
30g de cacao non sucré
4g de levure chimique
25g de crème liquide entière

Mousse mascarpone

200g de mascarpone
250g de crème liquide entière
1 cuillère à soupe de pâte de vanille
50g de sucre glace

Glaçage

250g de chocolat
25g d'huile

Biscuit cacao

Préchauffer le four à 180°C

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à ce que ça triple de volume

Incorporer la farine, le cacao et la levure

Ajouter la crème liquide et mélanger doucement

Etaler sur une plaque à gâteaux

Enfourner environ 15 minutes

Mousse mascarpone

Fouetter ensemble tous les ingrédients jusqu'à obtenir une mousse ferme

Etaler la mousse sur le biscuit

Rouler le biscuit sur lui-même et mettre au frais

Glaçage

Faire fondre le chocolat au bain marie

Incorporer l'huile

Verser sur le roulé et laisser figer au frais

Décorer comme il vous plaît