Bûche roulée Tiramisu

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
16 portions	50 minutes	★☆☆



LES INGRÉDIENTS

- 1 feuille de génoise nature 8 mm Jean Ducourtieux
- 350g de crème liquide végétale à monter
- 350g de crème à monter Tiramisu
- 80g de café

LA RECETTE

1. Monter la crème liquide végétale jusqu'à obtenir une texture ferme et légère. Monter également la crème Tiramisu, puis mélanger délicatement les deux préparations afin d'obtenir une crème homogène.

2. À l'aide d'un spray, imbiber légèrement la génoise de café. Veiller à ne pas trop l'imbiber afin qu'elle reste souple et facile à rouler.

LE MONTAGE

1. Étaler la crème montée sur toute la surface de la génoise.
2. Rouler délicatement et bien serrer le roulé pour obtenir une forme régulière.
3. Décorer selon la finition souhaitée.
4. Réserver au réfrigérateur jusqu'à bonne prise.