

BUCHE AU NUTELLA®



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 12mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 5 Oeufs
- 50g Farine
- 70g Huile de tournesol
- 1/2 Zeste de citron
- 300g Ricotta
- 300g Mascarpone
- 5cs Nutella®
- pour la déco Noisette entière et moulue

Préparation:

-

Préchauffer le four à 180°

□

- Génoise: Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Placer les blancs dans le bol avec le fouet 4 minutes/ vitesse 3,5 Une fois que les blancs sont montés en neige. Lancer la vitesse 1 puis incorporer un jaune d'œuf après l'autre.

- Incorporer la farine tamiser mélanger 10 secondes / vitesse 2

Ajouter l'huile mélanger 10 secondes / vitesse 2

Ajouter les zestes de citron mélanger 5 secondes / vitesse 2.

- Etaler la génoise sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de cuisson. Placer au four 12 minutes à 180°. Sortir la génoise du four. La mettre une un torchon humidifié puis décoller la feuille de cuisson. L'enrouler dans le torchon dans la forme de la buche puis laisser refroidir.

- Garniture:

Placer dans le bol le mascarpone, la ricotta et le Nutella mélanger 10 secondes / vitesse 3.

- Une fois la génoise refroidie, déroulez-la. Etaler 2/3 de la génoise sur la génoise puis enroulez la à nouveau. Avec le reste de la garniture faire le glaçage autour de la buche. A l'aide d'un couteau à dent faire les vagues sur le dessus.

- Saupoudrer de noisette moulu.

A l'aide d'une poche à douille former les quelques petites fleurs sur le dessus puis y placer une noisette.

Placer au frigo