



## Kinder 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 génoise

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 plait