



## Roulé framboises

### Ingredients

#### Biscuit

4 oeufs  
110g de sucre  
40g de lait  
40g d'huile  
75g de farine

#### Crème pâtissière à la framboise

250g de lait  
4 carrés de carrés fûtes à la framboises  
25g de maïzena  
1 oeuf  
1 jaune d'oeuf  
45g de sucre

#### Glaçage

200g de chocolat blanc  
30g d'huile  
125g de framboises  
du colorant

### Biscuit

Préchauffer le four à 180°C

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs

Dans le bol mettre le fouet, les jaunes et 50g de sucre 30s/vitesse 3.5

Verser le lait et l'huile 15s/vitesse 3

Ajouter la farine 5s/vitesse 3.5 et finir de mélanger à la maryse

Monter les blancs en neige, ajouter le sucre sur la fin et incorporer à la préparation précédente.

Étaler sur une plaque à gâteaux garnie de papier sulfurisé et enfourner 15 minutes.

Retourner le biscuit et enlever le papier de cuisson.

Laisser refroidir.

### Crème pâtissière à la framboise

Mettre tous les ingrédients dans le bol et cuire 6min/90°C/vitesse 4

Filmer la crème et laisser refroidir.

### Glaçage et montage

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie puis y incorporer l'huile et le colorant

Laisser un peu refroidir (pas durcir).

#### Montage :

Sur le biscuit étaler la crème et parsemer de framboises (en garder quelques une pour la décoration)

Rouler le biscuit sur lui-même

Le napper du glaçage coloré et décorer selon vos envies

---