


# Bûche double crème

Cette année la bûche de Noël sera home-made et ultra crémeuse !

environ 10 parts

 Moyen

 up to 60 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

1 plaque de cuisson  
papier cuisson

### Pour la pâte:

3 oeufs  
100 gr. de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr.Oetker  
40 gr. de farine de blé  
20 gr. de cacao en poudre  
55 gr. d'amandes en poudre  
0,5 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker  
1 - 2 c. à s. de liqueur d'orange (ou de jus d'orange)

### Pour la garniture:

200 ml de crème fraîche liquide  
1 c. à c. de sucre glace

### Pour la crème:

400 ml de crème fraîche liquide  
3 c. à c. de cacao en poudre tamisé  
2 c. à c. de sucre glace

- 1 Préchauffez le four :

**Four électrique : 200 °C**

**Four à chaleur tournante : 180 °C**

- 2 Préparation de la pâte :

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Dans un second récipient, montez les blancs en neige ferme.

- 3 Mélangez la farine, le cacao, les amandes et la levure chimique. Ajoutez les jaunes blanchis puis incorporez les blancs en neige.

- 4 Etalez la pâte sur une plaque de cuisson (préalablement recouverte de papier cuisson) en un rectangle d'env. 21 x 31 cm. Placez au four et faites cuire :

**Position de la grille : Milieu**



- 5 Laissez refroidir 10-15 min. sur la plaque, puis renversez le biscuit sur une nouvelle feuille de papier cuisson. Retirez délicatement le papier de la cuisson, imbinez la pâte avec un peu d'alcool ou de jus, selon votre goût
- 6 Roulez le biscuit sur la longueur en vous aidant du papier cuisson. Maintenez le biscuit roulé pendant la préparation de la garniture.
- 7 **Préparation de la garniture :**  
Montez la crème fraîche en chantilly avec le sucre glace. Déroulez le biscuit, étalez la chantilly, puis roulez à nouveau le biscuit sur lui-même.
- 8 **Préparation du topping :**  
Montez la crème chantilly avec le cacao et le sucre glace. Étalez la chantilly au chocolat sur la bûche. Décorez avec des étoiles en chocolat.

