

Il registro di Natale di Mémé

Ingredienti

Pour la génoise

6 œufs
150 g de sucre
100 g de farine
Un moule rectangulaire plat type lèche
frite de 50x60 cm environ
Du papier sulfurisé pour le moule.
Un torchon propre et humide (humidifier
avec un vaporisateur d'eau).

Pour monter la bûche

100 g de chocolat noir
un petit pot de coulis de framboise, ou de
fruits rouges, ou de myrtille.
50 g de cerneaux de noix

Preparazione

Per la torta di spugna

Preriscalda il forno a 150 ° C.
Sbattere gli albumi fino a quando non sono rigidi.
Sbattere i tuorli e lo zucchero fino allo sbiancamento.
Aggiungi la farina e mescola bene.
Mescolare delicatamente con gli albumi.
Distribuire l'impasto nello stampo coperto di carta pergamena e mettere il forno per 10-20
minuti: il coltello deve distinguersi, ma la parte superiore non dovrebbe colorare troppo.
Non appena la torta di spugna viene cotta, si snod sul panno umido.

Per scalare il tronco

Distribuire il Coulis sulla torta di spugna.
Rotola la torta di spugna grazie al tessuto umido. Tienilo in posizione con la stoffa.
Sciogli il cioccolato con acqua in una doppia caldaia o nel microonde. (Quando la piastra di
cioccolato viene tagliata a pezzi nella ciotola, l'acqua deve arrivare a due terzi dell'altezza del
cioccolato).
Mescolare il cioccolato fuso per omogeneizzare, quindi aggiungere i kernel di noci.
Distribuire il cioccolato fuso sul tronco.