

Il diario 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 il pan di spagna

Preriscaldare il forno a 150°C.
Sbattere gli albumi a neve.
Sbattere i tuorli e lo zucchero fino a renderli bianchi.
Aggiungere la farina e mescolare bene.
Mescolare delicatamente con gli albumi.
Stendete l'impasto nello stampo ricoperto di carta da forno e mettete in forno per 10-20 minuti: il coltello dovrà uscire asciutto, ma la parte superiore non dovrà dorarsi troppo.
Appena il pan di spagna sarà cotto, sformatelo sul canovaccio umido.

Per assemblare il tronco

Spalmare la coulis sul pan di spagna.
Stendere il pan di spagna formando un tronchetto utilizzando il panno umido. Tienilo in posizione con il panno.
Sciogliere il cioccolato con l'acqua a bagnomaria o nel microonde. (Quando la tavoletta di cioccolato sarà tagliata a pezzetti nella ciotola, l'acqua dovrà raggiungere i due terzi dell'altezza del cioccolato).
Mescolare il cioccolato fuso per omogeneizzarlo, quindi aggiungere i gherigli di noce.
Spalmate il cioccolato fuso sul tronchetto.