

Tronco de Navidad de Mémé

Ingredientes

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

Preparación

Para el bizcocho

Precalienta el horno a 150°C.
Batir las claras a punto de nieve.
Batir las yemas y el azúcar hasta que estén blancas.
Agrega la harina y revuelve bien.
Mezclar suavemente con las claras.
Extender la masa en el molde cubierto con papel pergamino y meter al horno de 10 a 20 minutos: el cuchillo debe salir seco, pero la parte superior no debe dorarse demasiado.
Una vez cocido el bizcocho, volcarlo sobre el paño húmedo.

Para armar el tronco

Untar el coulis sobre el bizcocho.
Enrolle el bizcocho hasta formar un tronco con el paño húmedo. Mantenlo en su lugar con el paño.
Derretir el chocolate con agua al baño María o en el microondas. (Cuando la barra de chocolate esté cortada en trozos en el bol, el agua debe llegar a dos tercios de la altura del chocolate).
Remueve el chocolate derretido para homogeneizarlo, luego agrega las nueces.
Extiende el chocolate derretido sobre el tronco.