

# Bûche au chocolat et au mascarpone



Pour 10 personnes

 30 minutes

 7 minutes > Facile

## INGRÉDIENTS

180 ml (3-4 tasses) de farine  
 1/2 cuillère à thé de poudre à pâte  
 28 g de chocolat mi-sucré, haché  
 1/4 tasse de beurre non salé  
 1/4 tasse de cacao, 4 œufs  
 3-4 tasses de cassonade  
 1/4 tasse de café corsé, sucré  
 1 tasse de fromage mascarpone  
 1/2 tasse de sucre à glacer  
 1 cuillère à thé d'extrait de vanille  
 1/2 tasse de crème 35 %  
 Sucre glace

**1** - Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 20°C. Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin en le laissant dépasser légèrement sur deux côtés. Beurrer et enfariner les côtés.

**2** - Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Réserver.

**3** - Dans une petite casserole, fondre doucement le chocolat, le beurre et le cacao. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Réserver.

**4** - Dans un autre bol, fouetter les œufs et la cassonade, au batteur électrique, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume, soit environ 5 minutes. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs. À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement le mélange de chocolat.

**5** - Étaler la pâte sur la plaque. Cuire au

four de 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre.

**6** - À la sortie du four, renverser le gâteau sur un linge propre. Retirer le papier et badigeonner le gâteau de café. Rouler le gâteau encore tiède avec le linge à partir du côté le plus court. Laisser refroidir complètement.

**7** - Garniture au fromage mascarpone : Entre-temps, dans un bol, fouetter le fromage, le sucre et la vanille 1 minute au batteur électrique. Incorporer la crème en filet en fouettant jusqu'à la formation de pics fermes.

**8** - Dérouler le gâteau et y étaler la garniture. Rouler de nouveau. Au moment de servir, saupoudrer le sucre à glacer. Décorer de meringues champignons.