**Bûche Forêt Noire aux framboises**

Ingrédients : (pour 8 personnes)

Génoise au chocolat :

- 80 g de farine  
- 30 g de cacao amer en poudre  
- 3 oeufs (gros)  
- 100 g de sucre en poudre  
- 1 càc de levure chimique

Chantilly au mascarpone et garniture :

- 200 g de mascarpone  
- 25 cl de crème fraîche liquide à 30% de matière grasse minimum  
- 60 g de sucre glace  
- Une cinquantaine de framboises (surgelées pour moi)  
- Copeaux de chocolat

Sirop :

- 2 CàS de gelée de framboise  
- 2 CàS d'eau  
- 2 CàS de schnaps (kirsch ou framboise)

Recette :

Préchauffez le four à 180° (th.6).

Préparez la génoise : Fouettez les oeufs entiers avec le sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'une mousse légère et presque blanche (au moins 5 mn au batteur électrique ou robot). Tamisez la farine, le cacao et la levure chimique au dessus du mélange et remuez délicatement à l'aide d'une spatule pour ne pas casser la mousse.

Versez la génoise sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé en un grand rectangle (ou bien dans un moule à génoise comme moi ici). Faites cuire la génoise pendant 10-12 mn à 180, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée (c'est un peu dur à voir vu que la génoise est au chocolat). Laissez refroidir. Saupoudrez la génoise de sucre en poudre (pour éviter qu'elle ne colle au papier) et démoulez-la sur le plan de travail recouvert de papier sulfurisé. Réservez.

Préparez ensuite la chantilly au mascarpone : Mélangez le mascarpone et le sucre glace dans un saladier à l'aide d'une spatule. Versez la crème liquide bien froide dans le saladier et fouettez le tout à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce qu'une belle mousse apparaisse. (Attention à ne pas trop fouettez, sinon vous obtiendrez une chantilly granuleuse et ratée.) Réservez au frais en attendant le montage.

Préparez ensuite le sirop : Mélangez la gelée de framboise, l'eau et le schnaps dans une petite casserole et laissez cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'un sirop tout lisse.

Montage : Déposez la génoise face à vous sur le plan de travail (sur du papier sulfurisé). Imbibez la génoise avec le sirop à l'aide d'un pinceau. Étalez une couche de chantilly au mascarpone régulière sur toute la génoise et répartissez les framboises par-dessus.

Roulez la génoise bien serrée sur elle-même en vous aidant du papier sulfurisé, puis enroulez la bûche dans du film alimentaire, bien serré. Laissez reposer au réfrigérateur pendant environ 2h, le temps que la mousse durcisse.

Au bout des 2h de repos, sortez la bûche du réfrigérateur et déposez-la sur le plat de service. Etalez le reste de chantilly au mascarpone sur toute la bûche à l'aide d'une petite spatule et coupez-les deux extrémitiés de la bûche pour lui donner un bel aspect. Recouvrez la bûche de copeaux de chocolat. Vous pouvez également la décorer avec quelques framboises fraîches.

Conservez-la au frais jusqu'au moment de la servir. Sachez que la bûche se congèle également. Vous pourrez la sortir la veille de la dégustation.

***http://www.evacuisine.fr/***