

Bienvenue chez Christhummm

~~ Bûche de Nadia ~~

*Super simple
et en plus...
pas de cuisson !*



- 300 grs de boudoirs mixés
 - 1 dl de café très fort
 - Un peu de cognac (facultatif)
 - 150 grs de beurre fondu
 - 2 œufs
 - 100 grs de sucre
 - 200 grs de crème de marron vanillée
 - 1 dl de crème épaisse
 - 50 grs de noix de coco (pour la déco)
- Mettre les boudoirs mixés dans un saladier
 - Verser dessus le café chaud, le cognac et le beurre fondu, mélanger
 - Ajouter les jaunes d'œufs, la crème de marrons et la crème épaisse
 - Mélanger pour obtenir une pâte bien lisse
 - Monter les blancs en neige
 - Incorporer les au mélange
 - Mouler dans un moule à buche ou à cake
 - On peut aussi mettre dans des buchettes individuelles
 - Placer au congélateur 2 h avant de démouler
 - Décorer à votre goût