Bûche de noël façon tiramisu au magimix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 10 min	Durée : 25 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 13	Etapes : 20	Astuces : 12	

Ingrédients

Pour le biscuit thermomix :
125G de farine
100G de beurre
80G de sucre
20G de levure
20G de café
4 oeufs Pour la crème thermomix :
250G de mascarpone
3 oeufs
2 Sachet de sucre vanillé Pour le glaçage thermomix :
300G de mascarpone
50G de sucre
15G de café (liquide)
Copeaux de chocolat

Etapes

Pour cuisiner cette recette inratable de bûche de Noël thermomix :
Préchauffer le four sur 210°
Pour le biscuit au thermomix :

Â»

Faire la recette des blancs en neige au thermomix.

Â»

Réserver dans un bol.

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix et régler 2 minutes sur 70°C.

Â»

Ajouter les jaune d'oeufs, le sucre, la farine et la levure et régler 15 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Incorporez cette pâte aux blancs d'oeufs et mélanger délicatement.

Â»

Mettre du papier sulfurisé sur votre plaque de four et verser la pâte pour former un rectangle de + ou - 1cm d'épaisseur.

Â»

Enfournez 10 minutes.

Â»

Imbibez le biscuit de café et roulez la pâte dans un torchon humide.

Â»

copyright omothermix - 2026
http://www.omothermix.com

Laisser refroidir.
Pour la crème au thermomix :
Â»
Monter les blancs en neige au thermomix.
Â»
Mettre le jaune, le sucre dans le bol du thermomix et régler 15 secondes sur la vitesse 4.
Â»
Ajouter le mascarpone et régler 25 secondes sur la vitesse 4.
Â»
Mettre cette préparation dans les blancs en neige et mélanger délicatement.
Â»
Mettre au frais 1H.
Pour la glaçage au thermomix :
Â»
Mettre le mascarpone, le sucre et le café et régler 30 secondes sur la vitesse 4.
Pour le montage de la bûche de noël :
Â»
Dérouler le biscuit et tartiner avec la crème.
Â»
Enroulez à nouveau la bûche.
Â»
Enduire la bûche avec le glaçage.
Â»
Faire de petites stries avec une fourchette.
Â»
Ajouter les copeaux de chocolat et décorer avec de petits personnages de noël.
Régalez-vous pendant la période des fêtes de fin d'année. Cette bûche de noël est excellente. Vous m'en direz des nouvelles. Miam ;)

copyright omothermix - 2026
http://www.omothermix.com