

# Bûche Edelweiss

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 30 min / **Repos :** 6 à 8 h voir 1 nuit  
**Cuisson :** 15 min

**Ingrédients pour 6 personnes :**

**Biscuits Joconde :**

- ✓ 2 oeufs
- ✓ 80 g de sucre glace
- ✓ 80 g de poudre d'amande
- ✓ 30 g de farine
- ✓ 2 blancs d'oeuf
- ✓ 20 g de sucre en poudre
- ✓ 20 g de beurre fondu

**Mousse au chocolat :**

- ✓ 180 g de chocolat blanc
- ✓ 500 g ce crème liquide
- ✓ Framboises entières surgelés

**Préparation :** *Recettes de Celine*

Pour le biscuit Joconde voir PDF correspondant

**Préparation de la mousse au chocolat blanc :**

Avant de commencer, placez un grand saladier et les fouets de votre batteur au congélateur pendant au moins 10 min

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes, réservez.

Placez votre crème liquide bien froide dans le saladier bien froid et montez la crème jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir (mais pas en total chantilly), attention de ne pas trancher cette crème

Versez une petite partie de la crème dans le chocolat fondu, bien mélanger délicatement, puis versez le reste et bien mélanger toujours aussi délicatement.

Versez une partie de la mousse dans votre moule à bûche, tapotez-la délicatement sur votre table afin d'enlever l'air et que la mousse s'imprègne bien dans les parois de votre déco.

Placez 2 rangés de framboises sans les enfoncer, puis recouvrir avec de la mousse sans appuyer.

Placez le biscuit Joconde et le recouvrir avec le reste de mousse sans appuyer.

Bien égaliser la mousse, nettoyez les bords du moule de façon que le démoulage se face plus facilement.

Placez au congélateur pour 6 à 8 h, pour ma part, je l'ai laissé toute la nuit

Démoulez délicatement, enlevez la feuille décorative.

Décorez votre bûche à votre guise pour la déco avec les framboises

Placez au frais jusqu'au moment de déguster *Recettes de Caline*

**Bonne dégustation à toutes & tous !!**