

Bûche tiramisu

Préparation : 30 min

Cuisson : 18 min

Repos : 8 heures

Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la génoise :

- 180 g de farine
- 100 g de sucre
- 25 cl de **lait de soja** vanille (pour faire cailler)
- 3 cl d'huile
- 7 g de vinaigre de cidre
- 1 g de bicarbonate de soude
- ½ sachet de levure chimique

Pour la crème :

- 90 g de sucre glace
- 60 g d'**huile de coco** (pour durcir la crème)
- 300 g de tofu soyeux
- 5 g de cacao en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 cl de café

Préparation

Préchauffer le four à 160°C.

Mettre le vinaigre de cidre dans le lait pour le faire cailler.

Mélanger la farine, le sucre, la levure et le bicarbonate de soude.

Ajouter l'huile au lait caillé puis ajouter les liquides aux solides.

Étaler la pâte (28 cm sur 30 cm) sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.

Faire cuire pendant 18 min.

Mixer le tofu soyeux avec le sucre glace, le sucre vanillé puis ajouter l'huile de coco fondue.

Monter l'aquafaba en neige et l'ajouter petit à petit au mélange.

Laisser reposer au frais.

Retourner la génoise sur du papier cuisson posé sur un torchon humide.

Enlever le papier cuisson ayant servi à la cuisson, rouler la génoise et laisser refroidir.

Badigeonner la génoise de café, répartir les trois-quarts de la crème et rouler la génoise.

Envelopper la bûche dans du papier sulfurisé.

Laisser prendre au frais pendant au moins 8 heures.

Ajouter le reste de crème sur la bûche et saupoudrer de cacao en poudre.
Conserver au frais.

Catégorie : Gâteaux & Cakes

Samedi 1 décembre 2018

mimmydou.fr