



## Bûche aux fruits rouges

**10 personnes**

Ingrédients : 350g de fruits rouges (fraises, framboises, cassis, groseilles, myrtilles)

+ 150 g de fruits rouges pour le nappage

30 Biscuits à la cuillère ou Boudoirs

4 feuilles de gélatine + 1 pour le nappage aux fruits

250g fromage blanc à 20 ou 30% + 250g de mascarpone

3 sachets de sucre vanillé + 2 cuillères à soupe de sucre

1 verre de guignolet kirsch + 2 cuillères d'eau

Nappage : 125g de mascarpone + 4 cuillères à soupe de sucre + 1 jaune d'œuf + 1 cuillère à café

de jus de betterave rouge si l'on veut obtenir du rose sur le dessus de la bûche Mélangez le tout

**ou** 1 cuillère à soupe de cacao non sucré à la place du jus de betterave (chocolat)

**ou** cuire 150 g de fruits rouges avec 1 1/2 cuillère à soupe de sucre cuire encore les fruits chaud

10 minutes puis mixer et ajouter 1 feuille de gélatine

1/ Faire cuire en compote 350g de fruits rouges avec 3 cuillères à soupe de sucre, mettre hors du feu puis ajoutez 2 feuilles de gélatine mélangez et réservez au frais **POUR LA GELATINE !!! toujours la mettre dans une assiette creuse avec de l'eau froide puis dès qu'elles sont ramollies, égouttez-les et mettez -les à fondre dans la compote encore chaude ou avec une c.a.s d'eau chaude**

2/ Dans un saladier, 250 g fromage blanc + 250 g mascarpone + 3 sachets vanillé + 2 cuillères à soupe de sucre bien mélangez et ajoutez 2 feuilles de gélatine après les avoir fondu dans 1 cuillère à soupe d'eau chaude

3/ trempez les biscuits rapidement dans 1 assiette de guignolet kirsch avec 2 cuillères à soupe d'eau et tapissez-en le fond d'un moule à bûche

4/ Versez dessus alors une couche de fromage puis la compote de fruits refroidie, remettre une couche de biscuits imbibés, une couche de fromage puis fruits et une et enfin terminez par une couche de biscuits.

5/ Mettez au réfrigérateur au moins 6 heures

6/ Démoulez et décorez selon vos envies

7/ Nappage : Cuire 150g de fruits rouge avec 1 1/2 c.a.s de sucre et une feuille de gélatine et mixer puis recouvrir la bûche décorez avec quelques fruits ou avec le mascarpone + jus de betterave pour donner (la couleur Rose) ou mascarpone + cacao amer (Chocolat). Faire des traits avec la fourchette pour former une bûche.