



## Bûche donuts

### framboise chocolat blanc



8



préparation  
20 minutes



## Ingrédients

1 œuf

60 g de sucre en poudre

60 g de cassonade

150 g de yaourt nature

85 g de beurre

170 g de farine

1,5 c.à.c de levure chimique

1 pincée de vanille en poudre

ou 1 cc liquide

nappage framboise guy demarle

Garniture :

80g de mascarpone

100g de framboises coupées

Topping :

150 g chocolat blanc

framboises lyophilisées

framboises fraîches

## Préparation

La base :

1. Dans un bol allant au micro-onde faire fondre le beurre et laisser refroidir.
2. Dans un cul de poule, mettre l'œuf, les sucres et le yaourt nature et bien mélanger à l'aide de la cuillère magique jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. Ajouter le beurre fondu et mélanger.
4. Mettre la farine, la levure chimique et la pincée de gousse de vanille dans le saladier puis bien mélanger.
5. Préchauffer le four à 170°, poser le moule sur une plaque perforée.
6. A l'aide d'une poche à douille, faire un tour de pâte dans chaque empreinte, puis déposer du nappage framboise, et enfin recouvrir avec le reste de la pâte jusqu'au 3/4.
7. Afin d'avoir une pousse homogène, poser un voile de cuisson sur le moule (et encore mieux une deuxième grille retournée si vous en êtes équipé) et enfourner 18 minutes à 170° puis laisser reposer une dizaine de minutes avant de démouler.





L'assemblage :

1. Dans un récipient, assouplir à la spatule le mascarpone puis ajouter les framboises et mélanger. Réserver dans une poche à douille.
2. Faire fondre le chocolat au bain marie, ou au micro-onde à l'aide par tranche de 30 secondes en mélangeant entre chaque cycle. Réserver dans une poche à douille.
3. Couper un petit morceau de chaque donuts afin de faire une semelle qui puisse tenir droit.
4. Dans le trou d'un donuts intégrer une framboise du diamètre du trou afin de l'obstruer et d'éviter que la garniture de coule par la suite.
5. Poser le donuts (coté bombé) à plat, déposer du chocolat fondu (sur le dos plat du donuts) sur le tour du donuts et ajouter un donuts au-dessus.
6. Garnir le milieu avec le mélange mascarpone / framboise.
7. Répéter l'opération jusqu'au dernier donuts qui sera à poser dans le sens coté bombé vers l'extérieur pour le coté esthétique et refermer par une framboise.
8. Faire basculer la pile à l'horizontal puis déposer dessus le chocolat fondu. Je vous conseille de le faire sur une grille afin de récupérer le chocolat qui coulera.
9. Disposer sur le dessus des framboises fraîches en quinconce, saupoudrer de framboises lyophilisées.
10. Laisser au frigo 30 minutes à 1h afin que le chocolat fige.

Petit conseil : sortir la buche 30 minutes avant la dégustation afin que l'ensemble de soit pas trop frais.

