

Gâteau roulé Suisse

- La meilleure recette de gâteau roulé Suisse maison!



PRÉPARATION
30 MIN

CUISSON
10 MIN

TEMPS TOTAL
40 MIN

PORTIONS
10-12

Ingrédients :

Gâteau :

- 4 gros œufs
- 3/4 de tasse (150 g) de sucre
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1/4 de tasse (60 g) de yogourt grec
- 1 tasse (100 g) de farine à gâteau
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1/4 de tasse (25 g) de cacao
- 1/4 de cuillère à thé de sel

Garniture :

- 1 tasse (250 ml) de crème 35 %
- 1/2 tasse (60 g) de **sucre en poudre**
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C)
2. Bien graisser un plat de 10 par 15 pouces (25 x 38 cm) et tapissez le fond d'une feuille de papier parchemin.
3. Utilisez votre mélangeur à main afin de battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à une texture légère. Ajouter la vanille et le yogourt. Battre.

4. Ajouter la farine, la poudre à pâte, le cacao et le sel. Battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Dans un autre bol, battre les blancs d'œufs jusqu'à ce que des pointes se forment. Ajouter au mélange.
6. Verser le mélange dans le plat et bien étendre avec une spatule.
7. Faire cuire pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que l'insertion d'un cure-dent en ressorte propre.
8. Saupoudrer un linge à vaisselle (propre!) de sucre en poudre.
9. Mettre le moule à l'envers et transférer sur le linge à vaisselle. Retirer doucement le papier parchemin. Rouler le gâteau.
10. Laissez refroidir.

Garniture :

1. Utilisez votre mélangeur à main et fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir. Ajoutez le sucre en poudre et la vanille et fouettez jusqu'à ce que ça forme des pointes.
2. Dérouler le gâteau.
3. Étendre la crème sur le gâteau de façon uniforme.
4. Rouler le gâteau à nouveau sans la serviette.
5. Couvrir et réfrigérer pour 1 heure.
6. Saupoudrer de sucre en poudre et servir!



Voici un de mes gâteaux préférés depuis que je suis tout jeune, le fameux gâteau roulé à la Suisse! C'est plutôt facile à faire en plus :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)