**Bûche d'été aux fruits rouges**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/06/buche-dete-aux-fruits-rouges-p1250159-r-scaled.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands :**

**Le biscuit :  
- 4 œufs  
- 100 g de sucre en poudre  
- 60 g de farine  
- 60 g de fécule de pomme de terre  
- 1 pincée de sel  
- 100 g de** [**framboises**](http://recettes.de/framboises) **brisées (facultatif)**

**1 plaque à pâtisserie tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 200°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Battre les blancs en neige avec une cuillerée de sucre.  
Fouetter les jaunes d'œufs avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Incorporer délicatement la farine tamisée avec la fécule puis les blancs en neige.  
Verser la pâte sur la plaque préparée et lisser soigneusement.  
J'ai parsemé la pâte de framboises brisées.  
Faire cuire 8 à 10 minutes.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail, recouvrir d'un torchon humide.  
Laisser refroidir.  
Découper un rectangle de la grandeur de la base du moule.  
Découper un rectangle un peu plus grand, correspondant à la dimension de l’intérieur du moule.

**Le sirop d'imbibage :   
- 50 g d'eau  
- 50 g de sucre  
- 30 g de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum) **ou de kirsch**

Verser l'eau et le sucre dans une petite casserole.  
Faire bouillir 1 minute.  
Ajouter l'alcool et laisser refroidir.

**La garniture :  
- 300 g de** [**fruits rouges**](https://recettes.de/fruits-rouges) **mélangés  
+ quelques-uns pour la déco  
- 1 càs de rhum ou de** [**kirsch**](https://recettes.de/kirsch) **- 250 g de** [**crème fleurette**](https://recettes.de/creme-fraiche) **- 250 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone) **- 45 g de sucre glace**

Fouetter le mascarpone avec le sucre et l'alcool  pour l'assouplir.  
Fouetter la crème très froide jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir.  
Incorporer le mascarpone et fouetter quelques secondes  
le temps que la crème est la consistance d'une chantilly.

**Le montage et la finition :**

**1 moule Corallo ou**  
**1 moule à cake de 27 cm X 10 cm tapissé de papier film**

Tapisser le fond et les côtés du moule avec la crème au mascarpone.  
Déposer le rectangle de biscuit qui doit couvrir la crème (fond et côtés).  
Le [**puncher**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) avec le sirop à l'aide d'un pinceau.   
Ajouter les fruits rouges au reste de la crème et remuer délicatement.  
Remplir la cavité avec la crème aux fruits et bien tasser avec le dos de la cuillère.  
Déposer sur le dessus le rectangle de biscuit.  
Le [**puncher**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) avec le sirop restant.  
Bien appuyer sur le biscuit pour qu'il adhère à la crème.  
Emballer de papier film et mettre le moule au congélateur jusqu'au lendemain  
(ou plusieurs jours sans problème).

Démouler la bûche au-moins 6 heures avant le repas.  
Laisser décongeler au réfrigérateur.  
Décorer de fruits frais et d'un voile de sucre glace.  
Couper en tranches au moment du service.