

# Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

---

## Roulé à la noix de coco et au kaki

**Pour 6 personnes**

**Préparation : 40 min**

**Cuisson : 10 min**

### **Ingrédients :**

#### *Le gâteau :*

4 œufs

100 g de sucre en poudre

100 g de farine

1/2 cuillère à café de levure chimique

30 g de noix de coco râpée

1 pincée de sel

#### *La garniture :*

3 kakis RIBERA DEL XUQUER AOP

40 cl de crème fraîche liquide à 30% MG

3 cuillères à soupe de mascarpone

4 cuillères à soupe de sucre glace

### **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre pour que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporez la farine et la levure. Mélangez.

Montez les blancs en neige ferme avec le sel. Ajoutez-les délicatement au mélange de jaunes d'œufs et farine. Etalez la pâte sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et saupoudrez-la de noix de coco râpée.

Mettez à cuire au four pendant 10 minutes environ.

Retournez le biscuit sur un torchon humidifié. Enlevez le papier sulfurisé, enroulez le biscuit chaud sur lui-même, l'enroulez ensuite avec le torchon humide. Laissez refroidir.

Epluchez les kakis et coupez-les en fines rondelles.

Dans un saladier, montez la crème fraîche bien froide avec le mascarpone et le sucre glace au batteur en chantilly.

Dérroulez le biscuit. Tartinez-le de chantilly puis disposez des rondelles de kaki sur la crème.

Roulez à nouveau le biscuit délicatement. Coupez nettement les extrémités.

Badigeonnez entièrement le roulé de reste de la chantilly et décorez-le avec les rondelles de kaki.

Laissez au frais jusqu'à la dégustation.

