### Il registro di Natale di Mémé

#### Ingredienti

|  |  |
| --- | --- |
| Pour la génoise 6 œufs  150 g de sucre  100 g de farine  Un moule rectangulaire plat type lèche frite de 50x60 cm environ  Du papier sulfurisé pour le moule.  Un torchon propre et humide (humidifier avec un vaporisateur d'eau). | Pour monter la bûche 100 g de chocolat noir  un petit pot de coulis de framboise, ou de fruits rouges, ou de myrtille.  50 g de cerneaux de noix |

#### Preparazione

###### Per la torta di spugna

Preriscalda il forno a 150 ° C.

Sbattere gli albumi fino a quando non sono rigidi.

Sbattere i tuorli e lo zucchero fino allo sbiancamento.

Aggiungi la farina e mescola bene.

Mescolare delicatamente con gli albumi.

Distribuire l'impasto nello stampo coperto di carta pergamena e mettere il forno per 10-20 minuti: il coltello deve distinguersi, ma la parte superiore non dovrebbe colorare troppo.

Non appena la torta di spugna viene cotta, si snod sul panno umido.

###### Per scalare il tronco

Distribuire il Coulis sulla torta di spugna.

Rotola la torta di spugna grazie al tessuto umido. Tienilo in posizione con la stoffa.

Sciogli il cioccolato con acqua in una doppia caldaia o nel microonde. (Quando la piastra di cioccolato viene tagliata a pezzi nella ciotola, l'acqua deve arrivare a due terzi dell'altezza del cioccolato).

Mescolare il cioccolato fuso per omogeneizzare, quindi aggiungere i kernel di noci.

Distribuire il cioccolato fuso sul tronco.