emet coco et passion



Ingredients
Dacquoise
30g de poudre d'amande
30g de noix de coco râpée
55g de sucre glace
60g de blancs d'oeuf
20g de sucre
Mousse à la coco
4 jaunes d'oeuf
50g de sucre
300g de crème coco
250g de crème liquide entière
40g de noix de coco râpée
3feuilles de gélatine
Gelée passion
200g de coulis de passion
2feuilles de gélatine

Dacquoise

Prchauffer le four 170C

Monter les blancs en neige au batteur ou autre et ajouter le sucre en poudre sur la fin, laisser de ct

Ajouter la poudre d'amande, la noix de coco rpe et sucre glace que vous mlangez dlicatement aux blancs en neige

Etaler la pte pour la taille de votre cadre.

Enfourner pendant environ 20 minutes

Gelée fruits de la passion

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis fruits de la passion.

Y ajouter la glatine essore hors du feu.

Laisser refroidir.

Mousse à la coco

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer la crme coco.

Battre les jaunes et le sucre, verser la crme chaude dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine essore hors du feu et la coco rpe

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Montage

- Pour un cadre de 18x18cm -

1) Dans le fond du cadre mettre la dacquoise refroidit, une moiti de la mousse coco et laisser prendre 1 h au conglateur.

2) Verser votre coulis sur la mousse durcit, remettre 30min au conglateur

3) Mettre le reste de la mousse sur le coulis et laisser une nuit au frais

Dcorer selon vos envies