

Gâteau mousse aux fruits rouges

Ingredients
Biscuit
200g de petits beurre
90g de beurre
Mousse aux fruits rouges
260g de purée de fruits rouges
260g de crème liquide entière
5g de gélatine

Biscuit

- Pour un cercle de 20cm -

Faire fondre le beurre au micro onde

Mixer les biscuits

Ajouter le beurre fondu et mlanger

Mettre la prparation dans le fond le cercle en tassant bien

Laisser au frais 1h

Mousse aux fruits rouges

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de fruits rouges

Hors du feu ajouter la glatine essore.

Laisser refroidir

Monter la crme entire mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de fruits rougesrefroidit.

Verser sur le biscuit et mettre au frais une nuit

A dcorer comme il vous plat, moi j'ai mis de la chantilly et des fruits rouges

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr