



Gâteau crémeux à la framboise

Ingredients

Biscuit

50g de petits beurre

22g de beurre

Crèmeux framboise

110g de purée de framboises

50g de chocolat blanc

70g de crème liquide entière

10g de sucre

14g de maïzena

45g de mascarpone

Chantilly mascarpone

100g de crème liquide entière

40g de mascarpone

1cuillère à soupe de sucre glace

Biscuit

- Pour 2 cercles de 7,5 cm -

Faire fondre le beurre au micro onde

Mixer les biscuits

Ajouter le beurre fondu et mélanger

Mettre la préparation dans le fond le cercle en tassant bien

Laisser au frais 1h

Crèmeux framboises

Faire chauffer ensemble la purée de framboises, la crème liquide, le sucre et le chocolat blanc jusqu'à ce que le chocolat blanc soit complètement fondu

Ajouter la maïzena, mélanger et faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce que la préparation épaississe (comme une crème pâtissière)

Hors du feu incorporer la mascarpone

Verser dans les cercles et laisser au frais 3h

Chantilly mascarpone

Fouetter ensemble la crème liquide, la mascarpone et le sucre glace jusqu'à obtenir une chantilly ferme

Mettre en poche et décorer les gâteaux