

Gâteau crémeux à la framboise

Ingredients
Biscuit
50g de petits beurre
22g de beurre
Crémeux 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 mlanger

Mettre la prparation dans le fond le cercle en tassant bien

Laisser au frais 1h

Crémeux framboises

Faire chauffer ensemble la pure de framboises, la crme liquide, le sucre et le chocolat blanc jusqu' ce que le chocolat blanc soit compltementfondu

Ajouter la mazena, mlanger et faire chauffer feu moyen jusqu' ce que la prparation paississe (comme une crme ptissire)

Hors du feu incorporer la mascarpone

Verser dans les cercles et laisser au frais 3h

Chantilly mascarpone

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

Mettre en poche et dcorer les gteaux

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