

Gâteau mousse framboises

Ingredients
Biscuit
2 oeufs
65g de sucre
45g de farine
35g de poudre d'amande
Mousse framboises
380g de framboises
70g de sucre
240g de crème liquide entière
8g de gélatine
Miroir framboises
220g de coulis de framboises
4g de gélatine

Biscuit

- Pour un cercle de 18cm -

Prchauffer le four 170C

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu' ce que la prparation TRIPLE de volume (un peu de patience)

Ajouter la farine, la poudre d'amande et mlanger dlicatement l'aide d'une spatule

Verser la pte dans le cercle

Enfourner environ 14 minutes

Laisser refroidir

Si le biscuit vous semble trop haut, dcouper un peu pour avoir moins d'paisseur

Mousse framboises

- Pour un cercle de 20cm -

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble les framboises et le sucre jusqu' obtenir une pure

Mettre un coup de mixeur plongeant

Ajouter la glatine essore et mlanger

Laisser refroidir

Monter la crme en une chantilly pas trop ferme (jusqu'au bec d'oiseau)

Incorporer la crme monte la pure de framboises, dlicatement l'aide d'une maryse

Placer le biscuit au centre du cercle de 20cm

Verser toute la mousse et mettre 3h au conglateur

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Gâteau mousse framboises

Miroir à la framboise

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer le coulis de framboises

Hors du feu, incorporer la glatine essore

Laisser refroidir

Verser la prparation sur la mousse

Mettre au frais toute une nuit

Dcorer comme il vous plait :)

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