

Chico-Cake Acidulé

de Christine
d'Ecques



Catégorie
Adulte
Amateurs de
+ de 13 ans



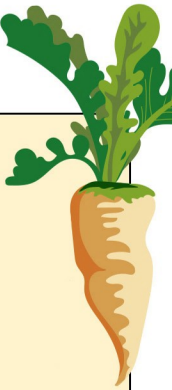
Ingrédients (pour 12 personnes) :

300gr de spéculoos écrasés
100gr de beurre fondu
400gr de framboises
1 demi citron
90gr de sucre fin
15cl d'eau
5 feuilles de gélatine

300gr de fromage frais
(type St Môret)
300gr de mascarpone
50gr de crème liquide 30%
100gr de sucre
1 sachet de sucre vanillé
3 cuillères à soupe de chicorée liquide

Chico-Cake Acidulé

de Christine



La recette

- Commencez par réaliser le coulis.
- Cuissez les framboises avec le sucre, le citron et l'eau pendant 20 mn.
- Passez au tamis pour avoir un coulis bien lisse.
- Pendant ce temps, faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Quand elles sont bien ramollies, les incorporer au coulis chaud, fouettez le tout et versez sur une plaque, faites refroidir au frigo.
- Émiettez les spéculoos finement.
- Ajoutez le beurre fondu et mélangez.
- Étalez uniformément dans le moule.
- Mettez dans le bol du robot mélangeur, le St Môret, le mascarpone et la crème pour détendre la préparation. Commencez à mélanger et ajoutez le sucre et le sucre vanillé. Avant de mettre la chicorée, gardez un peu de ce mélange pour la décoration. Continuez à mélanger avec la chicorée. Quand le mélange est homogène, mettez au frais pendant le montage des différentes couches.
- Quand le coulis est bien figé, le placer sur la couche de spéculoos.
- Étalez au-dessus la préparation à la chicorée, en garder un peu pour la décoration.
- À l'aide de 2 poches à douille, faites une décoration avec le mélange nature et le mélange chicorée.
- Et pour finir, râpez un biscuit au spéculoos sur le dessus.
- J'ai réalisé également des tuiles dentelles à la chicorée

Bonne dégustation !