



SPUMA AU LIMONCELLO FACON CHEESE CAKE

Ingrédients pour 4 gâteaux individuels :

6 gâteaux secs (petits beurre ou sablés), 30 grs de beurre, une barquette de framboises.

2 jaunes d'oeuf et 1 blanc d'oeuf, 120 grs de sucre en poudre, 250 grs de mascarpone,

20 cl de crème fraîche liquide entière, 2 feuilles de gélatine, 10 cl de limoncello

Réduire les biscuits en poudre. Faire fondre le beurre et l'ajouter dans la poudre de biscuits. Répartir le mélange au fond de 4 cercles à pâtisserie de 8 cm de diamètre posés sur un moule recouvert de papier sulfurisé. Glisser au réfrigérateur pour faire durcir la préparation.

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir.

Battre le mascarpone avec les 2 jaunes d'oeufs et le sucre pour bien l'assouplir. Ajouter le limoncello. Faire fondre la gélatine dans très peu de crème fraîche chaude (la valeur de 2 cuil. à soupe) et l'ajouter à la préparation. Battre 20 cl de crème fraîche entière en chantilly et 1 blanc d'oeuf en neige ferme. Ajouter délicatement ces 2 préparations au mélange précédent en soulevant la masse. Répartir cette préparation dans les cercles au dessus du fond de biscuits écrasés. Réserver au frais. Avant de déguster garnir de framboises fraîches.

Une astuce : Pour faciliter le démoulage des cercles de mousses, j'utilise des feuilles de rhodoïd. Je découpe des bandes de la hauteur et du périmètre de mes cercles et je les glisse à l'intérieur des cercles avant d'y verser mes préparations. Après réfrigération, (au besoin on peut passer le dessert 30 mn au congélateur) le cercle s'enlève facilement et on ôte les bandes de rhodoïd délicatement, la finition sera parfaite.

Ce dessert peut aussi se congeler, (avant de mettre les framboises), il faut alors le ressortir du congélateur 1/2 heure avant de le servir et le laisser à température ambiante.

j'ai utilisé ici le mélange limoncello/framboises, mais vous pouvez imaginer d'autres parfums (liqueur de café/grains de chocolat par exemple ou Grand Marnier/quartiers de mandarine et oranges confites etc.....) Vous pouvez me donner d'autres idées.....

blog : maptitcuisine.canalblog.fr