



Quarzo aux mûres

Ingredients

Biscuit de speculoos

60g de beurre mou

180g de speculoos

Coulis de mûres

600g de mûres

140g de sucre

140g d'eau

Mousse aux mûres

300g de coulis de mûre

350g de crème liquide entière

3,5 feuilles de gélatine

Miroir aux mûres

200g de coulis de mûre

1,5 feuilles de gélatine

Biscuit speculoos

- Pour un cercle de 20cm-

Mixer ensemble les speculoos et le beurre.

Etaler au fond du cercle muni d'un rhodod en tassant bien et placer au frais.

Coulis de mûres

Dans une casserole faire chauffer les mûres, l'eau et le sucre.

Arriver à ébullition, réduire le feu et laisser compoter 10 minutes, puis mixer la préparation et passer au chinois.

Mousse à la mûre

Mettre tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de mûres puis y ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour la dissoudre.

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de mûres refroidi.

Verser dans le cercle sur le biscuit et mettre 1h au congélateur.

Miroir aux mûres

Mettre tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de mûres puis y ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour la dissoudre.

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 6h