



Gâteau mousse aux fruits rouges

Ingredients

Biscuit

200g de petits beurre

90g de beurre

Mousse aux fruits rouges

260g de purée de fruits rouges

260g de crème liquide entière

5g de gélatine

Biscuit

- Pour un cercle de 20cm -

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

Mousse aux fruits rouges

Mettre tremper les feuilles de gelatine.

Faire chauffer le coulis de fruits rouges

Hors du feu ajouter la gelatine essore.

Laisser refroidir

Monter la crme entiere mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de fruits rougesrefroidit.

Verser sur le biscuit et mettre au frais une nuit

A dcorer comme il vous plat, moi j'ai mis de la chantilly et des fruits rouges