

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Ingrédients

- 200 G DE SPÉCULOOS ÉMIETTÉ
- 100 G DE BEURRE FONDU
- 250 ML DE CRÈME FOUETTÉE
- 400 G DE FROMAGE FRAIS À LA CRÈME
- 180 G DE CHOCOLAT FONDANT
- 2 FEUILLES DE GÉLATINE
- 1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ
- 250 G DE FRAMBOISES SURGELÉES
- 200 ML DE LIEFMANS FRUITESSE
- 3 C. À S. DE SUCRE FIN

RECETTE

1. Incorporez le beurre fondu aux miettes de spéculoos et pressez le mélange au fond d'un moule. Mettez le moule au réfrigérateur. Dans l'intervalle, faites tremper 2 feuilles de gélatine.
2. Dans un bol, battez la crème fouettée avec le sucre vanillé en une mousse pas trop ferme, ajoutez le fromage frais, et mixez jusqu'à obtention d'un tout homogène. Entre-temps, faites fondre le chocolat au bain-marie et gardez-le au chaud.
3. Sortez 1 feuille de gélatine de l'eau, essorez-la bien et arrosez-la d'un filet d'eau bouillante pour la faire fondre. Ajoutez cette feuille avec le chocolat au mélange à la crème fouettée, et mélangez le tout au mixeur. Versez la préparation dans le moule et laissez le gâteau durcir au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.
4. Mettez les framboises et 3 cuillères à soupe de sucre dans un poêlon à feu doux, et remuez jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Ajoutez la Liefmans en remuant, suivie de l'autre feuille de gélatine. Laissez la sauce s'épaissir et refroidir dans un récipient en verre. Une fois la tarte bien durcie, nappez-la de la sauce à la Liefmans et offrez-vous un moment de pur plaisir chocolaté !



Liefmans
ON THE ROCKS