



Gâteau mousse aux fruits rouges

Ingredients

Biscuit

200g de petits biscuits

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 mélanger

Mettre la préparation dans le fond le cercle en tassant bien

Laisser au frais 1h

Mousse aux fruits rouges

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de fruits rouges

Hors du feu ajouter la gélatine essorée.

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de fruits rouges refroidit.

Verser sur le biscuit et mettre au frais une nuit

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