

GATEAU AVEC BISCUITS A LA CUILLERE



Chefclub
NETWORK

Fiche recette

24 biscuits à la cuillère
25 cl de café
500 g de mascarpone
200 g de sucre
6 œufs

1 c. à c. d'extrait de vanille
50 g de cacao en poudre sans sucre
6 cornets de glace
½ L de glace au café
½ L de glace à la vanille

- Tremper la moitié des biscuits à la cuillère dans le café puis les disposer dans un moule à charnière. Aplatir délicatement les biscuits et placer le moule 30 minutes au congélateur.
- Séparer le blanc des jaunes d'œufs dans 2 saladiers puis les monter en neige à l'aide d'un batteur électrique.
- Dans un second saladier, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, l'extrait de vanille, la mascarpone puis incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation.
- Verser la moitié de la préparation dans le moule puis lisser à l'aide d'une spatule.
- Tremper le reste des biscuits à la cuillère dans le café, les disposer dans le moule puis verser l'autre moitié de la préparation. Placer le moule 45 minutes au congélateur.
- Démouler le gâteau et le saupoudrer de cacao en poudre sans sucre.
- Couper le bas de chaque cornet de glace, les couper en 2 puis les disposer sur les bords du gâteau afin de former les tours du château.
- Ajouter des boules de glace à la vanille et au café dans les moitiés de cornets de glace et déguster.