



Gâteau moussoux au café latte

Pour plus de contrastes dans les saveurs, on pourra rajouter une goutte d'essence de vanille à la première préparation...

Ingrédients pour 10 personnes

- 1 tasse américaine de crème chantilly
- 1 feuille de gélatine
- 1/2 tasse de sucre + 3/4 tasse de sucre
- 1/2 tasse de crème fraîche
- 1/4 tasse d'amandes blanchies, grillées puis concassées
- 1/4 tasse d'eau
- 125 grammes de biscuits style Amaretti, concassés
- 2 cuillers à café d'express fort
- 500 grammes de fromage blanc style Philadelphia
- 50 grammes de beurre fondu

Préparation

1. Mélanger les biscuits concassés et le beurre ramolli, puis presser dans un moule rond beurré.
2. Battre le fromage blanc Philadelphia avec la 1/2 tasse de sucre et la tasse de crème chantilly. Ajouter la feuille de gélatine fondue.
3. Verser la moitié de cette préparation dans le moule.
4. Ajouter le café à l'autre moitié et bien mélanger, puis verser délicatement sur la préparation précédente. Mettre au réfrigérateur pendant au moins deux heures.
5. Préparer la praline en mélangeant le 3/4 de tasse de sucre avec l'eau. Porter à ébullition, sans remuer, jusqu'à ce que la couleur devienne dorée. Rajouter les amandes et déposer sur une plaque de pâtisserie et laisser refroidir.
6. Concasser la praline et la disposer sur la mousse avant de servir très frais...

Bon appétit!