

Velours de rose

6 personnes Réalisation : facile Réfrigération : 1
nuit Cuisson : aucune

Pour le cheesecake à la rose

3 feuilles de gélatine 200 bloom
220 g de crème liquide à 30% MG minimum
2 jaunes d'œuf

Pour le cheesecake à la rose

100g de St-Moret
50 g de sucre glace
30 g de sucre en poudre
2 càc de parfum de rose

Pour les biscuits à la framboise

1 flacon de coulis de framboise
10 biscuits à la cuiller

Pour le décor

Quelques framboises
Quelques pétales de rose rouge
QS de sucre neige (ou de sucre glace)

Les biscuits framboise

Imbiber les biscuits à la cuiller de coulis de framboises. Tapissez le fond d'un cercle de 16 cm de diamètre, des biscuits à la framboise. Réserver.

Le cheesecake à la rose

Dans un saladier, faire blanchir le jaune d'œuf avec le sucre, ajouter le saint-moret et le sucre glace, bien mélanger. Laisser ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, bien les essorer et les faire fondre dans 20 g de crème liquide préalablement chauffée. Monter 100 g de crème liquide bien froide, en chantilly ferme et ajouter ensuite les 20 g de crème liquide gélatinée et refroidie, battre encore quelques instants. Ajouter la crème chantilly à la préparation au saint-moret. Parfumer avec le parfum de rose, en ajustant la quantité selon votre goût. Réserver.

Le montage

Tapiser le fond de biscuit à la cuiller, de framboises fraîches. Verser la crème à la rose par-dessus. Réserver toute une nuit au frigo.

La décoration

Sortir le cheesecake du frigo. Sans le décercler, saupoudrer le dessus de l'entremet de sucre neige. Positionner le cheesecake sur le plat de servir et retirer délicatement le cercle. Déposer quelques framboises sur le dessus du gâteau. Disposer des pétales de rose rouge, sur le pourtour de l'entremet.



Une envie de framboises ?

