

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6/8 personnes
Préparation 20 minutes

Faites ramollir 2 feuilles de gélatine dans un bol d'eau
Préparez la mousse au chocolat: dans un saladier, faites fondre le chocolat au four à micro-ondes selon le mode d'emploi (4 cuillerées à soupe d'eau froide pour une tablette) 1 minutes, ajoutez 30 secondes si nécessaire.
Egouttez la gélatine et ajoutez une cuillerée à soupe d'eau bouillante pour la faire fondre.
Ajoutez-les au chocolat fondu, mélangez bien.
Ajoutez les jaunes d'oeufs, au chocolat.
Battez les blancs d'oeufs en neige avec un pincée de sel et incorporez-les délicatement.
Versez dans un moule à manqué recouvert de film alimentaire et placez 1 heure au réfrigérateur.
Préparez le fondant de bananes: coupez les bananes en rondelles, et faites-les revenir 2 minutes avec le sucre roux.
Faites ramollir 3 feuilles de gélatine dans un bol d'eau, égouttez-les, ajoutez une cuillère à soupe d'eau bouillante, mélangez.
Ajoutez la gélatine fondue au fromage blanc, ajoutez les bananes et mélangez.
Versez délicatement sur la mousse au chocolat et faites prendre 2 heures au réfrigérateur.
Pour la décoration de votre gâteau réalisez des copeaux avec votre économe que l'on passe le long de l'arête de la tablette de chocolat.
Démoulez et servez rapidement.

Source
Croquons la vie avec Nestlé

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image.
J'ai réalisé plusieurs fois ce gâteau pour trouver la bonne taille du moule (voir photo).
Le moule à manqué ou un cercle à pâtisserie sur un support, ne doit pas dépasser 18cm.
Pour le fromage blanc j'ai utilisé 300g tout en gardant les 3 feuilles de gélatine.
Vous pouvez remplacer les bananes par des poires, fraises, griottes etc.....
Le chocolat au lait par du chocolat noir.
Gâteau léger et gourmand, voila de quoi séduire le plus grand nombre.

Ajouter un commentaire



GÂTEAU AU CHOCOLAT ET

FONDANT DE BANANES



Ingrédients

4 bananes
1 tablette de
" Nestlé Dessert"au lait
6 oeufs
200 g de
fromage blanc battu
5 feuilles de gélatine
1 cuillère à soupe
de sucre roux



