



GÂTEAU AUX BAIES

l'émulsionneur de 0,5 l, 6 personnes

*Recette
+ Vidéo*



INGRÉDIENTS

- 3** fonds de tarte biscuit (chocolate)
- 300 ml** de crème
- 150 ml** de framboises ou d'autres baies sans grains réduites en purée (les baies fraîches doivent être passées au tamis!)
- 1 cs** de yogourt nature
- Fruits entiers et crème pour décorer

PRÉPARATION

Mousse à la framboise: remplir l'émulsionneur Kisag avec la crème, les baies réduites en purée ou passées au tamis. Insérer une capsule et secouer vigoureusement 8 à 10 fois.

Tourte: poser le premier fond sur le plat à tarte. Étaler une partie de la mousse à la framboise sur le fond de tarte. Recommencer l'opération. Poser ensuite le troisième fond de tarte et le garnir de mousse à la framboise, de crème et de baies entières. Mettre 2 h au frais.