



Aujourd'hui, encore un dessert qui terminera bien un repas printanier. Ce sont des petites mousses sur fond de biscuit joconde, les framboises sont déjà bonnes et j'aime beaucoup le limoncello.

## **MOUSSE AU FROMAGE BLANC LIMONCELLO ET FRAMBOISES**



Pour 6 personnes:

Biscuit joconde:

3 jaunes d'œufs

85 g de sucre glace

85 g de poudre d'amandes

30 g de farine

40 g de beurre fondu et refroidi

15 g de sucre en poudre

Mousse au fromage blanc:

175 g de fromage blanc (faisselle bien égouttée à 6% de mat grasse)

150 g de crème fouettée non sucrée

80 g de sucre en poudre

10 cl de limoncello (liqueur Italienne de citron)

4 feuilles de gélatine

2 barquettes de framboises

Pour le biscuit:

Préchauffer le four à 170-180°C.



Au robot, fouetter vivement les jaunes d'œufs et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange double presque de volume.

Incorporer alors la poudre d'amandes et la farine. Quand la préparation est bien homogène, ajouter le beurre fondu.

Battre les blancs en neige ferme en leur ajoutant à la fin les 15 g de sucre en poudre.

Étaler à la spatule sur une plaque anti-adhésive de façon régulière, pour avoir un biscuit d'environ 7 mm, le mettre à cuire pendant une petite dizaine de minutes. Il doit rester moelleux.

À la sortie du four, attendre un peu avant de démouler et passer une lame de couteau tout autour avant de le retourner.

Pour la mousse:

Monter la crème fouettée et la laisser en attente.

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Quand elle est ramollie, la faire fondre dans 2 càs d'eau très chaude (chauffée par exemple dans une tasse au micro-ondes). Introduire le sucre dans le fromage blanc puis la gélatine fondue; pour éviter les grumeaux, le faire au robot. Ajouter le limoncello.

Ajouter délicatement la crème fouettée en soulevant à l'aide d'une spatule.

Laisser refroidir à température ambiante.



Pour le montage du gâteau:

Prendre des cercles à mousse de 7cm de diamètre et les poser sur le biscuit pour le découper.

Monter individuellement les gâteaux dans ces cercles.

Mettre environ 2 càs de mousse, 3 ou 4 framboises, recouvrir de mousse pour remplir et lisser pour à la spatule pour avoir une surface bien lisse.

Lorsque tous les cercles sont remplis, mettre au réfrigérateur pour 3heures minimum.

*Et si c'était bon...*

<http://maminaclaude.canalblog.com/>



Décorer avec des framboises autour ou dessus au moment de servir.

On peut aussi faire un coulis avec les framboises ou faire un seul gros gâteau que l'on décorera de la même façon.

Sur mes premières mousses, j'ai aussi mis un peu de pralin, cela apporte un peu de croquant.

Pour être plus "tendance", on peut aussi mettre des miettes de biscuit dans le fond d'un verre, puis la mousse, quelques framboises, encore de la mousse et terminer par des framboises.

Toutes les fantaisies sont permises, on peut laisser parler son imagination.