

Bienvenue chez Christhummm

~~ Rosace à l'Ananas ~~

*Variez les fruits pour
obtenir un gâteau
différent à chaque
fois !*



- *Biscuit à la cuillère*
- 90 grs de blancs d'œufs
- 60 grs de jaune d'œufs (environ de 3 œufs)
- 100 grs de sucre
- 80 grs de farine
- 20 grs de maïzena
- 20 grs de sucre glace (pour saupoudrer)
- *Sirop*
- 80 grs de jus d'ananas
- 90 grs de sucre
- *Mousse d'ananas*
- 300 grs de purée d'ananas
- + 5 tranches pour la décoration
- 100 grs de sucre
- 300 grs de crème fraîche liquide entière très froide
- 4 feuilles de gélatine (8 grs)
- Battre les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à une consistance meringuée
- Incorporez les jaunes en mélangeant délicatement à la spatule, puis la farine et la maïzena tamisées ensemble
- Garnissez votre cercle de moitié de la préparation
- Saupoudrez de sucre glace et faites cuire 10/12 minutes à 180°
- Démoulez à la sortie du four et laissez refroidir
- Renouvelez l'opération pour l'autre moitié de préparation
- Portez à ébullition le jus et le sucre, retirez du feu, réservez
- Prélevez un peu de purée d'ananas et la répartir sur le tapis relief
- Placez également au congélateur
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide 10 mn
- Mixez ensemble la purée d'ananas et le sucre
- Faites chauffer la moitié de la préparation à 40/50°
- Essorez la gélatine et l'ajoutez dans la purée chaude (mais non bouillante !) en fouettant pour l'incorporer
- Ajoutez l'autre moitié de la purée pour refroidir la préparation
- Battez la crème fraîche bien froide au fouet pour obtenir une préparation mousseuse mais pas trop ferme
- Incorporez la purée gélifiée froide (si elle a déjà épaissie, réchauffez la légèrement à feu doux pour la fluidifier)
- Mélangez délicatement
- *Montage du gâteau :*
- Sortez le tapis relief du congélateur et placez le cercle
- Mettez le rhodoïd pour faciliter le démoulage
- Garnissez de la moitié de la mousse d'ananas
- Placez un des deux biscuits dans le cercle, imbibe de sirop
- Disposez les demi-tranches d'ananas autour du cercle
- Renouvelez l'opération le reste de mousse aux fruits et le deuxième biscuit
- Imbibe de nouveau le biscuit
- Placez au congélateur 2 h avant de déguster ou au réfrigérateur pour une dégustation le lendemain !