

Gâteau au chocolat, ricotta et petit brun (sans cuisson)



Recette trouvée sur : <http://www.altergusto.fr>

Gâteau environ de 6 personnes (moule dimension 16 x 16 cm) :

- 1 paquet de biscuits ~~petit Brun~~ Thé de lu
- 50 cl de café fort et froid
- 120 g de chocolat noir
- 350 g de ricotta
- 5 cl de crème entière liquide
- 50 g de sucre
- 1 c à café d'extrait naturel de vanille
- Cacao pour saupoudrer

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Dans un récipient, battre au fouet électrique la ricotta, la crème, l'extrait de vanille et le sucre pendant 1 minute. Ajoutez le chocolat fondu et battre à nouveau pendant 2 minutes.

Mettre le café froid dans une assiette creuse.

Tremper rapidement quelques biscuits dans le café et disposez les côte à côte dans le fond d'un cercle à pâtisserie ou un moule en silicone. Etaler dessus environ 1/3 du mélange à la ricotta. Renouveler jusqu'à obtenir en tout 3 couches de biscuits et 3 couches de crème. En terminant par la couche de crème.

Saupoudrez le gâteau de cacao.

Couvrir avec du film alimentaire et mettez au réfrigérateur toute nue nuit. A consommer bien frais.

Recette du blog A TABLE
<http://latabledecarine.canalblog.com/>