

DIPLOMATE AUX FRUITS ROUGES, CHOCOLAT ET MOKA

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FROMAGE BLANC	200g
- CREME FRAICHE	140ml
- OEUF(S)	3
- MASCARPONE	200g
- CHOCOLAT BLANC	60g râpé
- SUCRE SEMOULE	65g
- CAFE FORT	½ tasse
- CASSONADE BLANCHE	1 c à soupe
- CAFÉ ORIENTAL	60ml
- COGNAC	1 c à soupe
- BISCUIT(S) BOUDOIR	500g
- FRAMBOISES	200g
- CACAO AMER EN POUDRE	30g
- CREME CHANTILLY	pour garniture
- CACAO AMER EN POUDRE	pour garniture

Recette:

- Dans un grand saladier, placez le fromage blanc avec la crème fraîche et les jaunes d'œufs. Mélangez au fouet pour bien homogénéiser.
- Incorporez le mascarpone et la chocolat blanc râpé. Homogénéisez bien le mélange.
- Battez les blancs en neige ferme. Incorporez progressivement le sucre semoule en continuant à battre.
- Ajoutez délicatement les blancs d'œufs en neige au mascarpone et homogénéisez à l'aide d'une cuillère en bois.
- Dans une assiette à soupe, mélangez le café fort, la cassonade, la liqueur de café oriental et le cognac.
- Imbibez légèrement les boudoirs dans ce mélange puis placez une première couche de biscuits dans le fond du plat à gâteau (transparent si possible et haut).
- Saupoudrez d'une cuillère à soupe de cacao puis ajoutez le tiers des framboises.
- Etalez le premier tiers de la préparation au fromage.
- Recommencez au moins 2 fois la succession des couches (biscuits imbibés, cacao, framboises et fromage).
- Couvrez et placez au réfrigérateur au moins 3 heures.
- Au moment de servir, surmonter d'une couche de crème chantilly et saupoudrez de cacao.