DE-555

Gâteau Brillant Tout Café Sans Cuisson

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 heures
Temps de repos : 3 heures

Ingrédients:

- BISCUITS SABLÉS	350g
- BEURRE	130g
- MASCARPONE	500g
- CRÈME FRAICHE	250 ml
- CAFÉ SOLUBLE	3 c à soupe + 2 c à soupe
- CACAO AMER EN POUDRE	1 c à soupe
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- EXTRAIT DE CAFÉ	1/2 c à safé
- SUCRE IMPALPABLE	100g
- EAU	140g
- SUCRE SEMOULE	80g
- GELATINE	2 feuilles
- BILLES DE SUCRE (DÉCO)	au chocolat

Recette:

- Mixez les sablés finement.
- Faites fondre le beurre au micro-onde, puis incorporez-le aux biscuits pour former une pâte.
- Filmez le fond d'un moule à manquer avec du papier sulfurisé. Déposez les biscuits au beurre et tassez avec le dos d'une cuillère pour former le fond de la tarte.
- Réservez au frigo.
- Prélevez 3 c à soupe de crème et chauffez au micro-onde. Faites-y dissoudre 3 c à soupe de café soluble. Laissez refroidir.
- Fouettez le reste de crème fraîche en chantilly.
- Filmez les bords intérieurs du moule à manquer avec une feuille de plastique (chemise plastique pour feuille que vous découpez).
- Détendez le mascarpone au fouet puis ajoutez le sucre impalpable, la vanille, le cacao, l'extrait de café ainsi que le mélange de café-crème refroidi.
- Intégrez doucement la crème chantilly puis étalez sur la croûte de sablé à l'aide d'une spatule pour avoir une surface plane. Réservez au frais.
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Faites bouillir l'eau avec le sucre semoule puis ajoutez 2 c à soupe de café soluble. Laissez bouillir 1 minute puis hors du feu, intégrez les feuilles de gélatine essorées. Fouettez puis passez à travers un fin tamis. Laissez refroidir 20 minutes.
- Versez enfin ce glaçage sur le gâteau et décorez avec les billes de sucre.
- Réservez au frigo au moins 3 heures