



Entremet au cappuccino

Base

250 gr de spéculoos mixés

100 gr de beurre fondu

Garniture

500 gr de fromage blanc

60 gr de sucre

2 sachets de sucre vanillé

40 gr de cappuccino en poudre

200 ml de crème liquide entière

feuilles de gélatine pour 18 gr

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide

Mélanger les spéculoos et le beurre

Mettre le cercle sur le plat de service

Garnir avec les spéculoos en tassant

Mélanger le fromage blanc, les sucres et le cappuccino

Chauffer un peu la crème (vraiment très peu)

Essorer la gélatine et la mettre quelques secondes au micro ondes en position décongélation

Y ajouter la crème chauffée

Incorporer dans le mélange fromage blanc

Monter le reste de crème en chantilly et l'incorporer délicatement à la préparation précédente

Garnir le cercle

Mettre au frais plusieurs heures