



Creoso - entremets au citron mascarpone et chocolat

Ingrédients pour 5 cercles de 8 cm
200 gr de spéculoos
50 gr de beurre fondu **80 gr**
2 oeufs
60 gr de sucre + 1 cs
250 gr de mascarpone
1 feuille de gélatine **de 3 gr pou moi**
3 cs de jus de citron
50 gr de chocolat hacher **des copaux pour moi**

Mixer les spéculoos avec le beurre

Répartir dans les cercles et tasser

Mettre au frais

Séparer les jaunes des blancs

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide

Monter les blancs en neige avec la cuillère à soupe de sucre et réserver

Fouetter les jaunes avec le sucre restant

Ajouter le mascarpone et bien mélanger

Incorporer le chocolat

Faire chauffer le jus de citron et y dissoudre la gélatine essorée

Ajouter à la préparation au mascarpone

Incorporer délicatement les blancs réservés

Répartir dans les cercles

Mettre au frais minimum 2 h

Retirer les cercles et décorer selon vos envies