



## J'ai testé pour vous moule girotondo individuel de chez Silikomart



quandjuliepatisse



Ingrédients (pour 6 pièces):

Pour la base:

- 100g de spéculoos
- 30g de beurre

Pour la mousse au citron:

- 2 oeufs
  - 2 citrons
  - 90g de **cassonade**
  - 55g de beurre
  - 1/2cs de maïzena
- 
- 6g de gélatine
  - un citron
  - 280g de crème liquide à 30% de MG
- 
- 1 bombe de spray velours jaune
  - des framboises surgelées

Débutez par la base, faites fondre le beurre, puis mixez le spéculoos. Ajoutez le beurre au spéculoos et mélangez. Dans un emporte pièce rond, tassez le mélange. Faites le pour former 6 cercles. Faites prendre au frais.

Pour la mousse, il faut tout commencer par le lemon curd. Fouettez le sucre avec les œufs et la maïzena. Mettez à chauffer le jus des deux citron puis versez sur le premier mélange. A feu doux, fouettez le mélange jusqu'à épaississement. Hors du feu, ajoutez le beurre.

Filmez et laissez reposer.

Quand votre lemon curd est à 20°C, réhydratez la gélatine. Montez la crème. Faites chauffer le jus du dernier citron et ajoutez-y la gélatine.

Versez un peu de crème dans le mélange jus/ gélatine et mélangez pour refroidir le mélange, puis ajoutez le reste de crème et enfin le lemon curd, mélangez délicatement au fouet. Finissez délicatement à la maryse.

Enfin, montez votre entremet. Versez de la mousse dans vos moules, ajoutez des framboises, à nouveau de la mousse, les cercles de spéculoos et une fine couche de mousse.

Déposez une nuit au congélateur.

Il ne vous reste plus qu'à glacer avec votre spray velours, secouez bien la

bombe avant de l'utiliser et sur votre  
gâteau encore congelé.

### Les + produits



Super pratique  
Passe au congélateur  
Prix raisonnable

### Les - produits



6 c'est presque pas assez tellement c'est  
bon!

27-05-2019

PRIX 14€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)