

Succès citron & framboise

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 90g sucre glace
- 45g de sucre
- 90g de poudre d'amande
- 3 blancs d'œufs (environ 60g)
- 150 g de beurre
- 2 zestes de citrons bio
- 85g de jus de citron (2 à 3 citrons)
- 2 œufs moyens
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 6g d'agar-agar (je voulais être sûre d'avoir une gelée qui se tienne bien pour pouvoir la manipuler facilement, mais je pense qu'il est possible de diminuer la quantité)

Préparation

1. dans une casserole en fouettant bien, puis portez le mélange à ébullition.
2. Débarrassez-le sur une plaque recouverte d'un tapis en silicone, puis mettez-le au réfrigérateur en attendant le montage.
3. Le montage : QS de framboises fraîches (facultatif) Placez la dacquoise recouverte d'amandes effilées sur votre plat de service.
4. Découpez la gelée de framboise en un cercle à la taille de votre dacquoise, puis déposez ce cercle sur le biscuit.
5. Pochez la crème au citron en petits dômes sur tout le pourtour du gâteau, en l'alternant avec des framboises entières.
6. Etalez ensuite le reste de votre crème au citron sur toute la surface de la gelée de framboise, en faisant attention d'en garder une petite quantité pour la décoration.
7. Parsemez de morceaux de framboises, et déposez ensuite votre deuxième dacquoise, puis décorez avec des cercles de gelée, le reste de crémeux citron et quelques framboises.
8. Ce succès se conserve au réfrigérateur, et il se garde plutôt bien pendant 48h, même si passées 24h la dacquoise a tendance à se ramollir un peu au contact de la crème.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com