

Voluptueux instant cheese-cake, à la crème chantilly café & framboises

Entre neige et soleil, notre coeur balance. Rester encore un peu dans l'hiver ou sauter à pieds joints dans le printemps ? Les contraires s'attirent parfois et font les plus beaux mariages. Bras dessus, bras dessous, optons pour ce cheese-cake café framboises, composée d'une voluptueuse crème chantilly au café et de biscuits croustillants épicés, pas tarte !

On y plonge la cuillère avec délicatesse et on y revient avec tendresse !

Préparation : 1 heure / Cuisson : 5 minutes / Repos : 1 h 30 / Pour 4 à 6 verres suivant leur taille

Ingrédients :

Pour la sauce au café

- 50 ml de [café République Dominicaine de La Maison du Bon Café](#) (soit 2 capsules)
- 100 g de crème fleurette épaisse 35%
- 2 c. à café de sucre blond

Pour la chantilly au café

- 75 ml de [café République Dominicaine de La Maison du Bon Café](#) (soit 3 capsules)
- 1 gousse de vanille
- 125 g de mascarpone
- 200 ml de crème liquide épaisse à 35%
- 40 g de sucre

Pour la garniture :

- 125 g de spéculoos
- 200 g de framboises
- 40 g de noisettes torréfiées

Préparation

Pour la sauce au café

1. Préparer 2 expressos ou 50 ml de café.
2. Verser dans une casserole la crème, le café et le sucre. Laisser bouillir à feu moyen jusqu'à ce que la sauce épaississe et réduise de moitié, 5 minutes environ. Remuer de temps en temps pendant la cuisson. Arrêter la cuisson et laisser refroidir. Réserver.

Pour la chantilly au café

1. Préparer 3 expressos ou 75 ml de café et les laisser refroidir. Les placer au réfrigérateur.
2. Fendre la gousse de vanille et récupérer les grains.
3. Détendre le mascarpone avec le café froid.
4. Monter la crème en chantilly. Dès qu'elle commence à s'épaissir, ajouter le sucre et la vanille. Incorporer le mascarpone au café et continuer à fouetter 1 minute.

Pour le montage

1. Réduire les biscuits en poudre.
2. Couper les framboises en deux. En réserver quelques-unes entières pour la décoration.
3. Hâcher les noisettes au couteau.
4. Dans des verres, superposer de la poudre de speculoos, des framboises, de la crème au café, et recommencer l'opération jusqu'à épuisement des préparations.
5. Parsemer de noisettes concassées et arroser d'un filet de sauce au café.
6. Placer les verres au réfrigérateur 1 heure et déguster.

Astuces : Vous pouvez faire infuser du café moulu dans la crème portée à ébullition et laisser reposer 1 nuit. Le lendemain, filtrer la préparation puis faire réduire la crème au café de moitié. Laisser refroidir avant de servir cette sauce avec le *cheese-cake*.

Articles similaires

Voluptueux instant cheese-cake, à la crème chantilly café & framboises



**Comment bien
préparer sa rentrée ?
Nos conseils**



**Recette
rafraîchissante: Café
glacé au caramel**



**Slow cosmétique à
faire soi-même !**