

Mousse aux pêches

Ingrédients

1 boîte de pêches au sirop égouttée (réserver le sirop)
70 gr de sucre en poudre
7 feuilles de gélatine
400 ml de crème liquide entière
2 sachets de sucre vanillé
450 gr de fromage blanc
Des biscuits à la cuiller

Mettre en place le cercle sur un plat de service

Garnir le fond du cercle avec des biscuits trempés dans le sirop des pêches

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide

Couper les pêches en petits morceaux en réserver pour la déco

Monter la crème liquide en chantilly avec 2 cs de sucre

Mélanger le fromage blanc, les morceaux de pêches et les sucres

Incorporez délicatement la chantilly

Faire dissoudre dans une casserole la gélatine avec 3 cs de sirop de pêche et 3 cs de sucre

Incorporer la gélatine dans la préparation précédente

Versez le mélange sur la génoise et mettre au frais au moins 4H (toute la nuit pour moi)

