



# That's Amore!



## Cœur de dacquoise aux amandes, mousse au mascarpone et chocolat blanc, framboises et citron vert

**A savoir :** j'ai utilisé un moule en forme de cœur sans fond, pas très grand. J'ai utilisé des framboises surgelées que j'ai laissé décongeler au réfrigérateur puis essuyées délicatement avec du papier absorbant.

Vous pouvez préparer la veille la dacquoise et la mousse au mascarpone.



Ingrédients pour la mousse au mascarpone : 100gr de chocolat blanc en petits morceaux, 100ml de crème liquide entière, 200gr de mascarpone, 1 citron vert.

Portez la crème à frémissement dans une casserole. Versez-la sur le chocolat blanc, laissez reposer une minute puis mélangez avec un fouet. Laissez tiédir, puis ajoutez le mascarpone, le zeste et le jus de citron vert et mélangez bien. Réserver au frais pendant au moins 2 heures. Montez comme une chantilly et transférez la crème dans une poche avec douille lisse d'un centimètre de diamètre.



Ingrédients pour la dacquoise amandes : 90gr de blancs d'œufs, 40gr de sucre semoule, 80gr de poudre d'amandes, 62gr de sucre glace, 15gr de farine.

Préchauffez le four à 180°C. Dessinez 2 cœurs au crayon sur une feuille de papier sulfurisé puis retournez-la sur une plaque de cuisson. Mélangez la farine tamisée, le sucre glace et la poudre d'amandes dans un saladier. Montez les blancs d'œufs en neige en incorporant le sucre semoule petit à petit quand les blancs sont mousseux. Incorporez délicatement le mélange sec aux blancs d'œufs montés, à l'aide d'une maryse. Transférez le tout dans une poche à douille lisse et remplissez les deux cœurs dessinés sur le papier sulfurisé. Enfourez pendant 15 à 20 minutes. Laissez refroidir puis décollez délicatement la dacquoise. Parer les bords et réservez jusqu'au montage.

Ingrédients pour la gelée de framboises : 60gr de framboises (fraîches ou décongelées), 2 c. à café de sucre semoule, 1gr de gélatine alimentaire.

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Sucrez les framboises réduites en purée, puis ajoutez la gélatine essorée et chauffez quelques secondes au four à micro-ondes, pour faire fondre la gélatine. Mélangez et réservez dans une poche à douille avec douille lisse, de petit diamètre.

Pour le montage : 125gr de framboises (fraîches ou décongelées), 1 citron vert, sucre glace.

Déposez un cœur de dacquoise sur un joli plat. Réalisez des "gouttes" de mousse sur le cœur, en commençant par l'extérieur. Ajoutez un peu de gelée de framboises ici et là, puis posez par-dessus le deuxième cœur, délicatement. Réalisez des gouttes de mousse sur le contour du cœur et remplissez le centre de framboises. Fourrez chaque framboise de gelée. Réservez au réfrigérateur. Avant de servir, saupoudrez le tout de zestes de citron vert et de sucre glace.