

# GÂTEAU FAÇON BÛCHE EXOTIQUE

FRUIT RIDE

Mangue pomme

#10



## INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

- 250g de yaourt velouté
- 75g de FRUIT RIDE Mangue pomme
- 4 feuilles de gélatine
- 1 c.a.c d'arôme de vanille
- 25 ml de lait
- 5 à 10 biscuits croustillants (Speculoos, Petit Beurre, Weetabix ...)
- 3 oeufs
- 60g de sucre
- 50g de noix de coco râpée
- 1 banane

## PRÉPARATION

- 1 Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau pendant quelques minutes.
- 2 Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige.
- 3 Dans un saladier, écraser finement la banane. Ajouter les jaunes d'œufs, le sucre et mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter ensuite la noix de coco râpée et l'arôme de vanille.
- 4 Mettre le lait et la gélatine sur le feu pendant quelques minutes pour que celle-ci fonde.
- 5 Ajouter la gélatine fondue au mélange, puis incorporer délicatement les blancs d'œufs.
- 6 Dans un moule rond ou un moule à cake, disposer joliment les rubans de FRUIT RIDE. Ajouter par-dessus, la moitié de la mousse coco-banane. Placer les rubans de FRUIT RIDE restant pour réaliser une insère (environ 10 rubans superposés). Recouvrir du reste de mousse. Placer par-dessus les gâteaux croustillants. Réserver au frais pendant 2h minimum.