



Tarte à la mascarpone au chocolat blanc et au spéculoos



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

6 feuilles de gélatine
300 grammes spéculoos
2 citron vert
125 grammes de beurre non salé (fondu + un peu pour graisser le moule)
300 ml de crème fouettée
350 grammes de chocolat blanc
250 grammes de mascarpone

Méthode de préparation

- 1.** Beurrez un moule à charnière de 24 cm de diamètre et tapissez-le de papier cuisson. Faites tremper les feuilles de gélatine pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
- 2.** Mixez les biscuits spéculoos en miettes. Ajoutez le zeste des citrons verts, puis le beurre fondu et mélangez bien. Répartissez cette préparation dans le moule et tassez fermement. Réservez au frais.
- 3.** Faites chauffer la crème à feu doux. Ajoutez le chocolat blanc et remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Essorez les feuilles de gélatine et incorporez-les au mélange.
- 4.** Dans un bol, détendez la mascarpone. Ajoutez le jus d'un citron vert, puis incorporez délicatement la crème au chocolat blanc. Versez la préparation dans le moule et laissez prendre au moins 2 heures (idéalement toute une nuit) au réfrigérateur.