

HARIBO

L'ours en Chocolat aux framboises



Ce dont vous avez besoin :

- 1 tasse de framboises | 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 feuille de gélatine | 1/3 de tasse de crème fraîche
- 6 biscuits doubles au chocolat
- 1/8 de tasse de beurre, fondu
- 1 moule à pâtisserie Goldbear

Voici comment cela fonctionne :

1. Lavez les framboises et réduisez-les en purée avec un mixeur plongeant. Passez la purée au tamis pour enlever les graines. Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes.
2. Faites bouillir la purée de framboises dans une casserole avec le sucre et retirez du feu. Pressez bien la gélatine et incorporez-la à la purée chaude. Laissez le mélange refroidir à température ambiante.
3. Pendant ce temps, fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Incorporez-la ensuite délicatement à la purée et remplissez le moule Goldbear. Laissez environ 5 mm du dessus du bord. Mettez le moule au congélateur pendant 30 minutes.
4. Pour émietter les biscuits au chocolat, mettez-les dans un sac de congélation et passez-y un rouleau à pâtisserie. Mélangez les miettes avec le beurre fondu.
5. Au bout de 30 minutes, sortez l'ours du congélateur et répartissez uniformément le mélange de biscuits sur la crème de framboise et remettez l'ours au congélateur, cette fois pendant au moins 2 heures.
6. Pressez délicatement l'ours pour le sortir du moule. Il faut maintenant un peu de patience - l'ours doit décongeler complètement avant d'être dégusté. Mais ensuite, c'est le moment : A vos cuillères, prêts, partez !

