GATEAU BOUNTY

La recette

Ingrédients :

• 200 gr de biscuits au chocolat, ou biscuit sec et ajouter du cacao

200 gr de noix de coco rapée.
• 80 gr de beurre
• 20 cl de crème fraîche liquide bien froide
• 200 gr de mascarpone
• 1 cac d'extrait de vanille
• 100 gr de chocolat noir
• 3 cas de crème liquide
• 4 bounty

Mixez les biscuits au chocolat, ajoutez le beurre fondu et mélangez bien.

Chemisez un moule d'environ 20 cm de diamètre.

Répartir le mélange en tassant bien et mettre au réfrigérateur au minimum 30 mn.

Dans un grand bol battre les 20 cl de crème fraiche, ajoutez le mascarpone, la vanille et la noix de coco.

Versez le mélange sur le fond de biscuits en tassant bien.

Mettre au réfrigérateur environ 2 h.

Dans une casserole mettre le reste de crème fraîche et le chocolat coupé en morceaux, et faire chauffer doucement, mélangez et retirez du feu, laissez un peu refroidir en mélangeant toujours.

Sortir le moule et recouvrir de chocolat fondu, remettre au réfrigérateur au moins 1 heure.

Sortir, démoulez et décorez à votre guise, avec les bounty et de la coco rapée.

Bon appétit, prenez soin de vous et restez vigilant.