



GÂTEAU AU FROMAGE FORÊT NOIRE SANS GLUTEN

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : sans cuisson

Attente : 30 minutes + 4 heures

Portions : 12

INGRÉDIENTS:

Croûte

- 200g (1 ½ tasse) de biscuits au chocolat sans gluten*
- 4 c. à soupe de beurre fondu

Garniture aux fraises et cerises

- 110 g (1/2 tasse) de sucre
- 1 c. à soupe de fécule de maïs sans gluten
- 200 g (1 1/2 tasse) de cerises fraîches ou surgelées dénoyautées et coupées en deux
- 130 g (1 tasse) de fraises fraîches coupées en quartiers
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe d'eau

Mélange de gélatine

- 2 sachets de gélatine Knox + 180 ml (3/4 tasse) d'eau

Substitut de liqueur d'amande

- 5 ml (1 c. à thé) d'[extrait d'amande sans gluten](#) + 60 ml (1/4 tasse) d'eau

Garniture à la crème

- 1 paquet de 250 g de [fromage à la crème sans gluten](#) ramolli
- 80g (1/3 tasse) de sucre
- 250 ml (1 tasse) de crème sûre
- 250 ml (1 tasse) de crème fouettée

Copeaux de chocolat

- [Chocolat noir sans gluten](#)

Pour la décoration:

- Fraises et cerises
- Copeaux de chocolat
- [Sucre en poudre sans gluten](#)

* Dans la liste de produits sans gluten, je vous suggère une marque de biscuits au chocolat; toutefois, si vous ne trouvez pas cette marque, vous pouvez utiliser des biscuits type Oreo sans gluten en prenant soin d'enlever le crémage avant d'émietter les biscuits.

PRÉPARATION:

Croûte

1. Au robot culinaire, émietter les biscuits au chocolat.
2. Dans un bol, mélanger les miettes de biscuits et le beurre.
3. Presser dans le fond d'un moule à ressort de 23 cm (9 pouces). Réserver.

Garniture aux fraises et cerises

1. Dans une casserole, hors du feu, mélanger le sucre et la fécule.
2. Ajouter les cerises, les fraises, le jus de citron et l'eau.
3. Bien mélanger. Porter à ébullition à feu moyen et laisser mijoter doucement environ 15 minutes en remuant fréquemment. Laisser tiédir.
4. Couvrir et réfrigérer jusqu'à ce que le mélange soit tempéré.

Mélange de gélatine

1. Dans une petite casserole, saupoudrer la gélatine sur l'eau froide.
2. Chauffer à feu doux et brasser sans arrêt jusqu'à dissolution complète de la gélatine.
3. Ajouter 60 ml (1/4 tasse) de ce mélange de gélatine à la garniture aux fraises et cerises.

Substitut de liqueur d'amande

1. Mélanger l'extrait d'amande avec l'eau.
2. Incorporer 10 ml (2 c. à thé) de ce mélange à la garniture aux fraises et cerises.
3. Verser le mélange aux fraises et cerises sur la croûte de biscuits au chocolat. Laisser prendre au réfrigérateur environ 30 minutes.

Garniture à la crème

1. Dans un grand bol, battre ensemble le fromage à la crème et le sucre jusqu'à ce que lisse.
2. Incorporer la crème sûre. Ajouter le reste du mélange de gélatine et du substitut de liqueur d'amande.
3. Incorporer la crème fouettée.

Montage

1. Étendre la garniture à la crème sur la garniture aux fraises et cerises.
2. Laisser prendre au réfrigérateur environ 3 à 4 heures ou toute la nuit.
3. Retirer le cercle du moule et, si désiré, garnir avec des copeaux de chocolat, fraises et cerises. Saupoudrer de sucre en poudre.

Copeaux de chocolat

Je vous suggère de vous rendre sur le site de Ricardo cuisine ou vous trouverez une vidéo qui vous explique comment faire des copeaux de chocolat.

Ce gâteau se congèle; vous n'avez qu'à le décongeler au réfrigérateur. Laisser à la température de la pièce avant de consommer. Très bon, même s'il n'est pas complètement dégelé.