

FANTASIE AUX FRAISES, AUX CANNEBERGES ET AUX TROIS CHOCOLATS

(Recette proposée par Patricia Ouellet)

Des couches alléchantes de brownie, de gâteau au fromage, de fraises, de canneberges et de chocolat

Couche de brownie

3 carrés de chocolat non sucré Baker's
2 carrés de chocolat mi-amer Baker's
½ tasse de beurre ou de margarine
2 œufs
1 ¼ tasse de cassonade tassée
¾ tasse de farine tout usage
¼ c. à thé de poudre à pâte

Faire fondre les chocolats et le beurre à feu doux.

Au batteur électrique, mélanger les œufs et le sucre à grande vitesse pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit épais et jaune pâle. Incorporer très délicatement le chocolat fondu, la farine et la poudre à pâte.

Verser dans un moule à tarte ou dans un moule à charnière de 10 po. (25 cm) de diamètre, graissé et fariné.

Couche de chocolat blanc

1 paquet (250 g) de fromage à la crème de marque Philadelphia, ramolli
2/3 tasse de sucre à glacer, tamisé
3 carrés de chocolat blanc Baker's fondus refroidis
1 œuf

Préchauffer le four à 325 °F (160 °C).

Dans un bol de taille moyenne, mélanger au batteur électrique le fromage à la crème, le sucre à glacer, le chocolat et l'œuf jusqu'à ce que le mélange soit homogène et lisse. Déposer au hasard des cuillerées du mélange blanc sur la couche de brownie, en laissant un espace entre chaque cuillerée.

Faire cuire au four de 45 à 55 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte presque propre. Laisser refroidir.

Garniture

½ tasse de confitures de fraises et canneberges

½ tasse de crème 35%
4 carrés de chocolat mi-amer Baker's hachés
Cœurs de chocolat blanc et canneberge

Étaler uniformément la confiture sur toute la tarte.

Faire chauffer la crème et le chocolat à feu doux ou au micro-ondes à intensité moyenne de 3 à 4 minutes ; remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Étaler uniformément sur la tarte. Réfrigérer pour faire prendre la glace. Décorer de cœurs de chocolat blanc et de canneberges.

Coulis de bleuets et de canneberges

2/3 tasse d'eau
¾ tasse de sucre
1 tasse de bleuets
1 tasse de canneberges
2 c. à sucre de jus de canneberges
2 c. à sucre de fécule de maïs

Dans une casserole, amener à ébullition l'eau et le sucre.

Ajouter les fruits et le jus de canneberges. Laisser mijoter 3 minutes. Réserver.

Diluer la fécule dans un peu d'eau. Verser dans la casserole. Faire cuire 1 minute, en remuant sans arrêt.

Passer au mélangeur, puis au tamis, pour obtenir un coulis plus lisse. Server froid.