### Recette de Ghislaine Arabian

Pour 4 personnes



**Ingrédients :**

* > 10 à 12 biscuits Spéculoos
* > 4 cuil. à soupe de beurre pommade
* > 55 gr de sucre
* > 250 gr de mascarpone
* > 60 gr de fromage frais à tartiner
* > 100 gr de crème liquide
* > 1 oeuf
* > 15 gr de jus de citron
* > 1 feuille de gélatine
* > 1 gousse de vanille

Emietter et écraser les biscuits spéculoos à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, entre deux feuilles de papier sulfurisé.  
Incorporer aux spéculoos le beurre à l'aide d'une fourchette.  
Puis passer à nouveau le tout au rouleau à pâtisserie afin d'obtenir une galette compacte, et mettre au congélateur pour qu'elle durcisse.  
  
Pour l'appareil au fromage frais :  
  
Dans un premier récipient, monter la crème liquide au fouet ou au batteur électrique jusqu'à obtenir une crème aérienne. Réserver au frais.  
  
Dans un second récipient, clarifier un œuf (séparer le jaune du blanc). Ajouter 55gr de sucre au jaune d'œuf et le battre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Réserver.  
  
Dans un troisième récipient, mélanger 125gr de mascarpone, 60gr de fromage frais à tartiner et les grains d'une gousse de vanille. Puis laisser reposer à température ambiante.

Dans une casserole, mélanger 125gr de mascarpone, 15gr de jus de citron et une feuille de gélatine préalablement ramollie dans un peu d'eau, et mettre le tout à chauffer tout doucement.  
  
Dans un grand cul de poule, incorporer les 4 préparations préalables en commençant par l'appareil œuf et sucre et l'appareil mascarpone et fromage frais à tartiner. Bien mélanger ces deux éléments. Puis ajouter l'appareil mascarpone, gélatine et jus de citron, et mélanger jusqu'à obtenir un aspect bien lisse. Enfin, incorporer tout doucement la crème fouettée reposée au réfrigérateur.  
  
Pour le montage :  
  
Chemiser 4 moules (ou emporte-pièces hauts) avec des feuilles de rhodoïd afin d'augmenter la hauteur des gâteaux.  
Découper la plaque de spéculoos à l'aide d'un emporte-pièce de diamètre légèrement plus petit que vos moules. Et mettre une galette au fond de chaque moule.  
Garnir les moules de l'appareil au fromage frais à l'aide d'une cuiller ou d'une poche à douille, puis les mettre au réfrigérateur minimum 15 minutes.  
Démoulez délicatement et servez avec une compotée d'airelles ou de clémentines.