

GÂTEAU ZÉBRÉ AU SALMIAKKI

BASE :

250 g de gâteaux type Oréo
50 g de beurre
1 cuil. à soupe de salmiakki liquide Apteekin Salmiakki
35 g (½ dl) de poudre de cacao

SIROP DE SALMIAKKI :

5 feuilles de gélatine
0,25 L de salmiakki liquide Apteekin salmiakki
0,25 L d'eau
2 cuil. à soupe de sucre
35 g (½ dl) de Maïzena

GARNITURE VANILLE :

8 feuilles de gélatine
650 g de yaourt entier à la vanille
700 g de crème dessert type Danette à la vanille, ou mascarpone à la vanille
45 g de sucre
0,75 L d'eau



Recouvrir le fond de votre moule à charnière (Ø 24 cm) avec du papier cuisson. Beurrer les côtés du moule afin de faciliter le démoulage lorsque le gâteau sera prêt.

Bien agiter le flacon de salmiakki liquide afin que la couleur soit bien homogène.

Base :

Passer les gâteaux au mixeur, puis les incorporer au beurre, avec le salmiakki liquide et la poudre de cacao. Mettre le mélange obtenu dans le moule, tasser si nécessaire.

Sirop de salmiakki :

Mettre toutes les feuilles de gélatine (5 pour le sirop + 8 pour la garniture) à tremper dans de l'eau froide.

Mettre 0,25 L de salmiakki et l'eau dans une casserole. À côté, mélanger le sucre avec la Maïzena, puis ajouter le mélange obtenu dans la casserole. Porter à ébullition puis sortir la préparation tout de suite du feu. Incorporer les 5 feuilles de gélatine. Réchauffer le tout jusqu'à nouvelle ébullition. Placer la casserole dans de l'eau froide jusqu'à tiédir le sirop, en mélangeant de temps à autre pour éviter les grumeaux.

Garniture :

Mélanger le yaourt à la vanille et la crème dessert à la vanille au fouet, ajouter le sucre. Patienter. Lorsque le sirop de salmiakki s'est assez refroidi, porter les 0,75 L d'eau à ébullition puis y incorporer les 8 feuilles de gélatine pour les faire fondre. Ajouter cette eau à la garniture vanille.

Gâteau :

Verser tour à tour au centre de la base la garniture vanille et le sirop de salmiakki, en versant davantage de garniture que de sirop et en diminuant au fur et à mesure les quantités versées (cf photos ci-dessous), formant ainsi des anneaux noirs et blancs de plus en plus compacts.

Attention : Si vous versez la garniture de trop haut, celle-ci risque de creuser la base du gâteau. Pour avoir des cercles homogènes, il suffit de contrôler la hauteur depuis laquelle vous versez.



Placez le gâteau au réfrigérateur jusqu'au lendemain pour qu'il se solidifie. Cela durera plus longtemps que pour un cheesecake traditionnel. Démouler le gâteau une fois solidifié puis placer sur un plateau.

Recette : Kinuskikissa.