 **Dolce Cremoso**

### [Dolce cremoso - DSC_3536_1024](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2010/04/Dolce-cremoso-DSC_3536_1024.jpg)**Pour 5 Croquants - Gourmands :** Préparation : 20 minutes - Réfrigération : 2 heures **Le socle : - 200 g de biscuits secs (Speculoos ou Bastogne) - 50 g de beurre fondu**

Mixer les biscuits et les mélanger au beurre fondu.  
Répartir dans les cercles à entremets et tasser.  
Réserver au réfrigérateur.

**La garniture :  
- 2 œufs  
- 60 g de sucre + 1 càs  
- 300 g de** [**mascarpone**](http://recettes.de/mascarpone) **- 50 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir  
- 1 feuille de gélatine  
- 3 càs de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **- cacao en poudre**

**5 cercles à entremets individuels de 8 cm de diamètre**

Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Hacher le chocolat.  
Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec 1 càs de sucre en poudre.   
Battre les jaunes d'œufs avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter le mascarpone et battre pour obtenir un mélange homogène.  
Faire chauffer le jus de citron et y dissoudre la gélatine bien essorée.

Ajouter la gélatine à la préparation au mascarpone.  
Incorporer enfin les œufs en neige délicatement.  
Ajouter le chocolat haché.  
Répartir le mélange sur le socle dans les cercles.  
Mettre au réfrigérateur pendant 2 heures au minimum.  
Retirer les cercles et saupoudrer de cacao avant de servir.