

Tourte de myrtilles au vin rouge

environ 12 pièces



un peu d'expérience souhaitée

up to 40 Min.

**Ingrédients:****Fond:**

125 g de chocolat noir
150 g de muesli (sans sucre)
100 g d'amandes hachées

Pour fourrer:

6 feuilles de Gélatine en feuilles Dr. Oetker
2 dl de vin rouge ou de jus de raisin rouge
40 g de sucre
2.5 dl de crème

Garniture:

300 g de myrtilles
50 g de gelée de groseilles
3 CS de vin rouge ou de jus de raisin
1 sachet de Nappage brillant Dr. Oetker
2.5 dl de jus de myrtilles complété avec du vin ou du jus de raisin
1 CC de sucre

1 Fond:

Pour le fond, hacher le chocolat et le faire fondre au bain-marie à feu doux. Incorporer le muesli et les amandes. Poser le cercle d'un moule démontable (Ø 26 cm) sur un plat à gâteau couvert de papier de cuisson ou de papier dentelle. Répartir la masse à l'intérieur du cercle et bien la presser à l'aide d'une cuiller. Mettre au frais.

2 Pour fourrer:

Pour la crème, ramollir les feuilles de gélatine comme indiqué sur l'emballage. Dans une petite casserole, chauffer 1 dl de vin rouge ou de jus de fruit avec le sucre (sans porter à ébullition) pour dissoudre entièrement le sucre. Retirer la casserole du feu. Presser légèrement la gélatine ramollie et la dissoudre dans le liquide en remuant. Incorporer le vin ou le jus restant. Mettre au frais.

Monter la crème fouettée et l'incorporer à la crème au vin rouge qui commence à gélifier. Répartir la crème sur le fond de tourte et lisser. Mettre le gâteau pendant au moins **1 heure au réfrigérateur**.

3 Garniture:

Pour la garniture, mettre dans une terrine les myrtilles lavées et égouttées. Mélanger la gelée de groseilles avec le vin rouge ou le jus de raisin et ajouter aux myrtilles. Laisser macérer pendant env. 30 minutes.

Passer le mélange de myrtilles à travers une passoire en recueillant le jus. Compléter avec de l'eau ou du vin pour obtenir 2,5 dl. Répartir les myrtilles sur la crème au vin.

Préparer le Fruitclair comme indiqué sur l'emballage avec le jus et le sucre, et répartir le nappage sur les myrtilles. Mettre la tourte pendant env. 1 heure au réfrigérateur. Détacher et retirer le cercle du moule.