Les Goûters du Mercredi

Rainbow Cheesecake, Shamallow pops & Rainbow Cocktail

Un goûter arc-en-ciel à partager en famille : un cheesecake en verrines à préparer la veille, des shamallow pops trop faciles et un cocktail dégradé sans alcool !

Ingredients - Rainbow Cheesecake

- Pour 8 verrines (tu peux diviser par 2), à préparer la veille
- 500 g de mascarpone + 250 g de Philadelphia
- 250 g de crème liquide à 30 %, très froide
- 80 g de sucre glace, ou plus selon ton goût
- 2 sachets de vanille + 3 c. à café de jus de citron + des colorants
- Le biscuit : 100 g de petits-beurre, 15 g de beurre fondu, 25 g de Nutella (ou un peu plus selon ton goût)

Ingredients - Shamallow pops & Rainbow Cocktail

- Shamallow pops : des shamallows, du chocolat blanc, noir ou au lait, des décorations et des petits pics.

- Rainbow Cocktail, pour 1 grand verre (dans l'ordre) : 2 cl de sirop de grenadine ou de fraise, des glaçons, environ 10 cl de jus d'orange, environ 10 cl de Sprite + quelques gouttes de colorant vert ou bleu.

- Pour la déco du verre : du sucre coloré + un peu de jus de citron.

Le Rainbow Cheesecake Pas-à-pas

LE FOND BISCUIT

1. Réduis les biscuits en miettes et mélange-les avec le Nutella.

2. Verse le beurre fondu.

3. Malaxe bien le tout.

4. Mets cette préparation dans le fond des verrines et place au frais le temps de préparer le cheesecake.

LE CHEESECAKE

5. Détends le mascarpone et le Philadelphia avec le sucre glace.

6. Ajoute la crème liquide bien froide et fouette le tout comme une chantilly.

7. Ajoute la vanille et le jus de citron, mélange délicatement.

LES COULEURS ET LE MONTAGE

8. Divise la crème dans des bols et ajoute les colorants choisis.

9. Superpose chaque couleur dans les verrines, avec une bonne cuillère à soupe à chaque fois.

10. Laisse poser toute une nuit au frais.

L'ASTUCE DE MARIE

Tu peux choisir un autre biscuit (spéculoos, palet breton...). Le petit-beurre est plus doux pour les enfants.

S'il te reste un peu de cheesecake, mets-le dans du cellophane, comme une poche à douille, et poche-le sur le dessus pour la déco.

Shamallow pops & Rainbow Cocktail

Deux recettes trop faciles à faire avec tes enfants

Les Shamallow pops

1. Fais fondre ton chocolat au micro-ondes à basse température : il doit être liquide et bien lisse.
2. Pique tes shamallows sur des petits pics.
3. Trempe les bords dans le chocolat, puis dans tes décorations.
4. Laisse sécher à l'air libre.

L'astuce de Marie

Le top, c'est le Candy Melt. Je n'en avais plus, j'ai donc fait avec du chocolat banal : le rendu est moins fin.

Le cheesecake se prépare la veille : il doit poser toute une nuit au frais.

Pour les petits

Peser, écraser les biscuits, choisir les couleurs et décorer les shamallow pops. Les plus grands montent les couches des verrines.

Le chocolat fondu et le micro-ondes restent pour l'adulte.

Le Rainbow Cocktail :

1. Givre le bord du verre : trempe-le dans du jus de citron, puis dans le sucre coloré.

2. Verse le sirop au fond du verre, puis remplis le verre de glaçons.

3. Le jus d'orange : verse-le tout doucement sur les glaçons : ils cassent le jet, et le sirop reste au fond.

4. Le Sprite : mélange le colorant dans le Sprite avant de le verser, puis verse-le tout doucement par-dessus, sur les glaçons ou sur le dos d'une cuillère.

5. Au moment de déguster, mélange le tout : les saveurs se mélangeront.

Amusez-vous bien et régalez-vous !