



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Cheesecake au citron vert et tombée de fruits rouges



6h30 **30 min** **0** **6h** **367**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le cheesecake

225 g **Fromage frais à tartiner**
125 g **Speculoos**
1 **Citron(s) vert(s)**
65 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
10 cl **Crème fraîche épaisse**
50 g **Sucre semoule**
3 g **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour le dressage

100 g **Brisures de framboises**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Réduire les gâteaux en miettes à l'aide d'un mixeur.
- 2 Faire fondre le beurre et le mélanger ensuite aux miettes de gâteaux.
- 3 Tapisser un moule à fond amovible de ce mélange, faire remonter la pâte un peu sur les bords et tasser à l'aide du dos de la cuillère. Mettre au frais.

Étape 2

Préparation de la crème

- 1 Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Clarifier les œufs, verser les jaunes et les blancs dans des saladiers distincts.
- 3 Battre les blancs en neige dans un saladier à l'aide d'un batteur.
- 4 Récupérer le jus du citron vert dans un bol à l'aide d'un presse-agrumes.
- 5 Dans une casserole, faire chauffer le jus de citron. Ajouter la gélatine bien essorée puis remuer jusqu'à ce

qu'elle soit dissoute.

- 6** Dans un saladier, battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 7** Ajouter le fromage frais (le mélange doit être souple). Ajouter ensuite la crème et le jus de citron avec la gélatine.
- 8** Incorporer ensuite délicatement les blancs battus et verser la préparation dans le moule.
- 9** Mettre au frais pendant au moins une demi-journée.

Étape 3

Dressage

- 1** Au moment de servir, parsemer le cheesecake de fruits rouges.