



*Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes*

# Cheesecake rose aux framboises



**12h55** **20 min** **35 min** **12h** **422**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Réalisation de la garniture

- 1 Mettre dans un saladier le fromage frais, la crème et le sucre et battre bien le tout afin d'obtenir un mélange homogène et léger.
- 2 Ajouter l'œuf et le jaune et battre de nouveau.
- 3 Ajouter la farine, battre une dernière fois le tout. Réserver au frais.

## Étape 2

Réalisation du coulis

- 1 Mettre les framboises, le sucre et l'eau dans une casserole et porter le tout à ébullition sur feu moyen, prolonger la cuisson environ 5 minutes. Il faut que les framboises soient bien cuites.
- 2 Passer la préparation au chinois en écrasant le contenu de manière à récupérer le plus possible de coulis. Réserver.

## Étape 3

Réalisation du sablé aux biscuits rose et mis en place

- 1 Réduire les biscuits roses en poudre assez fine et leur

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Crème au fromage

300 g **Fromage blanc**  
100 g **Crème liquide (fleurette)**  
100 g **Sucre semoule**  
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
30 g **Farine**

### Coulis

50 g **Framboise**  
1 c. à soupe **Sucre semoule**  
1 c. à soupe **Eau**

### Sablé aux biscuits roses

60 g **Biscuit(s) rose(s) de Reims**  
1 c. à soupe **Sucre semoule**  
15 g **Beurre**

ajouter le sucre en poudre .

- 2 On peut réduire les biscuits en poudre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie si on ne possède pas de mixeur. Dans ce cas là, les mettre dans un sachet en plastique bien fermé et les aplatir à l'aide du rouleau.
- 3 Couper le beurre en petits carrés puis l'ajouter aux biscuits roses et mélanger le tout avec les doigts de manière à obtenir un sablé bien fin.
- 4 Le beurre doit être bien froid pour réaliser cette opération.
- 5 Beurrer généreusement le moule puis y verser le sablé. Essayer de le faire coller aux parois en montant le plus haut possible sur les côtés. Bien tasser à l'aide d'une cuillère à soupe.

## Dressage

150 g **Framboise**

### Étape 4

#### Réalisation et cuisson du cheese cake

- 1 Verser la crème au fromage dans le moule.
- 2 Enfourner dans un four préchauffé à 170°C (Th.5-6) et laisser cuire pendant 35 minutes.
- 3 Éteindre le four et laisser refroidir le cheesecake dans le four fermé. Mettre ensuite au réfrigérateur et l'y laisser toute la nuit.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Démouler délicatement le cheesecake, attention il est alors très fragile.
- 2 Poser les framboises fraîches sur le cheesecake, puis arroser le tout avec le coulis de framboises. Servir immédiatement.