



*Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes*  
**Cheesecake light à l'orange**



**4h50**   **10 min**   **40 min**   **4h**   **260**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le fond  
de pâte**

100 g **Biscuit(s) rose(s)  
de Reims**  
2 g **Agar-agar**  
10 cl **Jus d'orange**

**Ingrédients pour la  
garniture**

300 g **Fromage blanc**  
50 g **Sucre semoule**  
2 c. à café **Maïzena**  
1 **Orange(s)**  
2 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**

**Ingrédients pour le  
dressage**

1 **Orange(s)**  
1 **Menthe fraîche**

**Étape 1**

Préparation du fond de pâte

- 1 Mixer les biscuits roses de Reims dans un robot mixeur.
- 2 Prélever le jus de l'orange à l'aide d'un presse-agrumes.
- 3 Porter à ébullition le jus et l'agar agar dans une casserole. Laisser bouillir 20 secondes.
- 4 Mélanger le jus aux biscuits jusqu'à obtention d'un mélange sableux.
- 5 Poser un grand cercle à entremets dans un plat tapissé de papier sulfurisé.
- 6 Tapisser le fond du cercle avec le mélange sableux en appuyant bien pour obtenir une couche ferme.

**Étape 2**

Préparation de la garniture

- 1 Préchauffez le four à 160°C (Th.5/6).
- 2 Prélever les zestes de l'orange et presser le jus à l'aide d'un presse-agrumes.
- 3 Mélanger le fromage blanc, le sucre, la maïzena et le jus d'orange dans un saladier.
- 4 Ajouter les zestes et mélanger à l'aide d'une cuillère en

bois.

- 5 Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement dans le fromage blanc à l'aide d'une maryse.
- 6 Ajouter le mélange obtenu sur le fond de pâte dans le cercle.
- 7 Enfourner pendant 35 minutes.
- 8 Sortir ensuite le cercle du four et laisser refroidir.
- 9 Réserver le cercle au réfrigérateur pendant 4 heures minimum.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Sortir le cheesecake du réfrigérateur et le couper en parts.
- 2 Couper l'orange en quartiers et les disposer sur chaque part.
- 3 Décorer avec de la menthe puis servir.