



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes
Cheesecake à la japonaise



13h 20 min 40 min 12h 269

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du cheesecake

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Faire chauffer l'eau à l'aide d'une bouilloire.
- 2 Mélanger dans un grand saladier la ricotta, la faisselle et le lait à l'aide d'un fouet.
- 3 Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mélanger les jaunes avec les 2/3 du sucre, la maïzena, le sucre vanillé et la levure à l'aide du fouet. Verser le jus de citron et mélanger.
- 4 Dans un autre saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sel, à l'aide d'un batteur électrique. Lorsqu'ils commencent à se serrer, verser le reste de sucre et fouetter jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
- 5 Incorporer délicatement les blancs en neige dans la préparation précédente à l'aide d'une maryse.
- 6 Tapiser un moule à charnière à l'aide de papier sulfurisé et y verser l'appareil à l'aide d'une maryse.
- 7 Remplir un plat allant au four au 2/3 avec l'eau chaude et y placer le moule. Enfourner pendant 40 minutes.
- 8 A la sortie du four, laisser le cheesecake refroidir à température ambiante sur une grille à pâtisserie, sans le démouler. Le recouvrir de film alimentaire et le laisser

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le cheesecake

250 g **Ricotta**
250 g **Faisselle**
6 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
150 g **Sucre semoule**
1 sachet(s) **Sucre vanillé**
60 g **Maïzena**
60 ml **Lait demi-écrémé**
1 c. à soupe **Jus de citron**
1 c. à café **Levure chimique**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour le dressage

500 g **Fraise**
2 c. à soupe **Jus de citron**
1 c. à soupe **Sucre semoule**
1 branche(s) **Menthe fraîche**
1 litre(s) **Eau**

reposer 12 heures au frais.

Étape 2

Dressage

- 1** Equeuter les fraises et les mixer dans un robot avec le sucre et le jus de citron jusqu'à obtention d'un coulis homogène.
- 2** Démouler le cheesecake et le couper en parts à l'aide d'un couteau éminceur. Le dresser dans des assiettes individuelles et le napper de coulis de fraises à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3** Décorer avec un peu de menthe fraîche et déguster sans attendre.