

Cheesecake framboise



Cheesecake framboise

Nombre de personnes:

8

Difficulté:

Facile

Temps de préparation:

20 min

Temps de cuisson:

15 min

Ingrédients :

Pour le fond :

- 250 de spéculos
- 125 g de beurre fondu

Pour la garniture :

- 250 g de fromage frais type philadelphia
- 250 g de fromage blanc

- 150 g de sucre
- 25 cl de crème épaisse
- 2 cuillères à soupe de farine
- 3 oeufs
- Le jus et le zeste d'un citron
- Coulis de framboises
- Framboises fraîches
- Poudre dorée

Recette

Préchauffer le four à 180°C. Emietter les spéculos, incorporer le beurre fondu et bien mélanger. Remplir le fond d'un moule à charnière et bien tasser pour avoir la même épaisseur. Mettre au frais.

Préparer l'appareil en mélangeant le fromage blanc et le fromage frais pour avoir un mélange lisse. Ajouter le sucre, la farine et les oeufs un par un tout en mélangeant. Ajouter la crème, le zeste et le jus de citron et battre à nouveau. Verser le tout sur le fond de biscuit et enfourner environ 45 minutes jusqu'à avoir une crème ferme. Laisser refroidir et couvrir de coulis de framboises. Disposer les framboises par dessus et saupoudrer de poudre dorée à l'aide d'un pinceau. Servir frais.

Bonne dégustation.
