

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 5 cercles de 7cm de diamètre et 5cm de hauteur
Préparation 30 minutes
Réfrigération minimum 4 heures

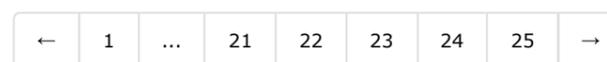
Dans un bol, faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
Mixez les biscuits, ou écrasez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
Faites fondre le beurre au micro-ondes.
Dans un saladier, mélangez les biscuits et le beurre.
Posez les cercles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Étalez la pâte dans les cercles en tassant bien le mélange avec un poussoir ou un verre.
Réservez au réfrigérateur.
Dans un saladier mettre le fromage.
Chauffez la crème liquide à feu doux.
Essorez la gélatine et la faire fondre dans la crème chaude, l'ajoutez au fromage avec le zeste de citron râpé et le jus d'un demi-citron, le sucre et la crème montée en chantilly.
Mélangez délicatement.
Répartir dans les cercles et placez au réfrigérateur au minimum 4 heures.
Après réfrigération, sortir les cheesecakes, ôtez délicatement les cercles.
Garnir avec un mélange de fruits selon vos goûts.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Le Philadelphia fromage crémeux idéal pour réaliser cette recette.
Un dessert léger et rafraîchissant avec le goût inimitable du Spéculoos.
Vous pouvez préparer ce dessert la veille et le décorer juste avant de servir.
Pour un démoulage parfait, utilisez une bande à chemiser à placer tout autour des cercles. (je n'en avait pas).
Ce film s'utilise uniquement pour les préparations à froid.
Pas de four, pas de lave-vaisselle.

Ajouter un commentaire



CHEESECAKES AUX FRUITS



Ingrédients

300 g de fromage Philadelphia nature
180 g de spéculoos
90 g de beurre fondu
70 g de sucre
1 crème fleurette au lait entier 33cl (Elle & Vire)
1 citron jaune bio (zeste et le jus d'un demi-citron)
3 feuilles de gélatine (6 g)
2 cuillères à soupe de crème liquide pour la gélatine
fruits pour la décoration

