



Cheesecake citron et framboise

Ingredients

Biscuit

170g de petits beurre

80g de beurre

Cheesecream au citron

200g de mascarpone

150g de philadelphia

45g de jus de citron

le zest d'un citron

140g de crème liquide entière

40g de sucre glace

Crèmeux framboise

130g de framboises

25g de sucre

50g de crème liquide entière

2g de gélatine

des framboises

Biscuit

- Pour 4 cercles de 10cm -

Découper les framboises en 2

Munir les cercles de rhodoïd

Faire fondre le beurre au micro onde

Mixer les biscuits

Ajouter le beurre fondu et mélanger

Mettre la préparation dans le fond des cercles en tassant bien

Positionner les moitiés de framboise tout le tour des cercles

Laisser au frais

Cheesecream au citron

Mettre tous les ingrédients dans un saladier et fouetter jusqu'à obtention d'une mousse ferme

Verser dans les cercles

Mettre au frais 3h

Crèmeux à la framboise

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble la crème, la purée de framboise et le sucre

Hors du feu incorporer la gélatine essorée

Laisser un peu refroidir et verser dans les cercles
