

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
Crémeux framboise
130g de framboises
25g de sucre
50g de crème liquide entière
2g de gélatine
des framboises

Biscuit

- Pour 4 cercles de 10cm -

Dcouper les framboises en 2

Munir les cercles de rhodoïd

Faire fondre le beurre au micro onde

Mixer les biscuits

Ajouter le beurre fondu et mlanger

Mettre la prparation dans le fond des cercles en tassant bien

Positionner les moitis de framboise tout le tour des cercles

Laisser au frais

Cheesecream au citron

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

Verser dans les cercles

Mettre au frais 3h

Crémeux à la framboise

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble la crme, la pure de framboise et le sucre

Hors du feu incorporer la glatine essore

Laisser un peu refroidir et verser dans les cercles