LACUISINEDEVERO.CH

CHEESECAKE FRUIT ROUGE

Temps de préparation: 3h 10mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 300g Spéculos
- 100g Beurre fondu
- 75g Sucre
- 18g Gélatine
- 250g Mascarpone
- 150g Sucre
- 400g Fruits rouges congelés
- 200g Crème entière
- 3cs Jus de citron
- 200g Philadelphia

Préparation:

- Faire fondre les fruits congelé dans le Thermomix 2min/80°/vitesse 1 placer dans un récipient et laisser refroidir.

- Placer les biscuits spéculos dans le bol puis mixer 30 sec/vitesse 10

- Placer dans un récipient puis y rajouter le beurre fondu. Mélanger puis place dans le fond d'un moule à charnière préalablement recouvert d'un papier cuisson.

- Nettoyer le bol:

Faire monter la Créme en chantilly avec 15g de sucre. Insérer le fouet puis placer la crème entière dans le bol fouetter vitesse 3 sans indiquer de temps, faites attention que cela ne devienne pas du beurre.

-
Ramollir la gélatine dans un récipient avec de l'eau froide.

- Extraire le jus d'un citron placer dans une casserole et faire chauffer quelques secondes la gélatine dans le jus de citron.

-
Mélanger le mascarpone et le Philadelphia et le sucre dans le bol 1min/ vitesse 3

-

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com

Dans un récipient mélanger délicatement la Crème Chantilly, le mélange de crème, 2/3 de fruits rouge et la gélatine/citron.

- Puis déposer ce mélange sur le biscuit. Placer au frigo 3 heures

- Une fois que le Cheesecake à durci recouvrir le dessus avec le reste des fruits rouge et replacer au frigo.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com