

CHEESECAKE MANGUE & FRUIT DE LA PASSION



Temps de préparation: 5h 30mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 150g Biscuits Spéculos (La base)
- 50g Beurre (la base)
- 1 Citron vert BIO
- 150g Sucre (garniture)
- 140g Crème entière liquide 30%
- 4 Oeufs
- 400g Philadelphia
- 1200g Eau
- 30g Sucre Nappage
- 500g Mangues mûres 500g sans noyaux
- 1 Fruits de la passion

Préparation:

- La Base: Préchauffer le four à 160°C. Beurrer les parois et tapisser le fond d'un moule à manqué à charnière (Ø 20 cm) de papier cuisson, puis réserver.
- Mettre 150g de biscuits et 50g de beurre dans le bol, puis mixer 15 sec/vitesse 10. Garnir le moule préparé et tasser avec le dos d'une cuillère pour une base ferme. Enfourner et cuire 10 minutes à 160°C.
- Nettoyer le bol. A la sortie du four, laisser refroidir.
- La Garniture: Mettre le zeste du citron et 150g de sucre dans le bol, puis mixer 10 sec/vitesse 9.
- Ajouter 140g de crème liquide, 400g de fromage et 4 oeufs, puis mixer 20 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Mixer à nouveau 10 sec/vitesse 5. Verser la garniture sur les biscuits, couvrir le moule d'une feuille d'aluminium, puis le poser dans le Varoma.
- Mettre 400g d'eau dans le bol. Mettre en place le Varoma et cuire à la vapeur 60 min/Varoma/vitesse 2. Vérifier que le centre du gâteau soit pris. Sinon, couvrir de nouveau le moule d'aluminium et poursuivre la cuisson 20 min/Varoma/vitesse 2. Retirer le Varoma et laisser refroidir le cheesecake. Nettoyer le bol. Réserver le gâteau 4 heures minimum au réfrigérateur pour une prise au froid.
- Mettre 1200g d'eau dans le bol. Mettre en place le Varoma et cuire à la vapeur 60 min/Varoma/vitesse 2. Vérifier que le centre du gâteau soit pris. Sinon, couvrir de nouveau le moule d'aluminium et poursuivre la cuisson 20 min/Varoma/vitesse 2. Retirer le Varoma et laisser refroidir le cheesecake. Nettoyer le bol. Réserver le gâteau 4 heures minimum au réfrigérateur pour une prise au froid.
- Le Nappage: Mettre 30g de sucre dans le bol et pulvériser 10 sec/vitesse 10.
- Couper 1 mangue en morceaux et les ajouter au contenu du bol, puis mixer 30 sec/vitesse 5 -10, en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Mixer à nouveau 5 sec/vitesse 5.

- Retirer l'aluminium, démouler le cheesecake et le poser sur un plat de service. Napper uniformément la surface de purée de mangue, en la laissant couler sur les bords. Couper la mangue restante en tranches et les disposer harmonieusement sur la purée. Parsemer la pulpe et les graines du fruit de la Passion sur le gâteau, puis servir frais.