



Desserts

## **Cake frais au fromage et gin-tonic**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 citron vert (l'épluchure râpée)  
brin thym citronné (quelques)  
rondelle de citron (quelques)  
2 citrons (Épluchure râpée)  
2 citrons verts (le jus)  
3 citrons (le jus)  
550 grammes de fromage à la crème  
80 grammes de beurre (fondu)  
500 grammes de mascarpone  
250 grammes biscuits sablés  
180 grammes de sucre fin  
4 cuillères à soupe de gin  
300 millilitres de tonic  
6 feuilles de gélatine

### **Méthode de préparation**

Avec du papier de cuisson couvrez une forme à manquer d'environ 24 cm de diamètre. Mettez les biscuits et le beurre dans un mixeur et mixez finement. Versez le tout dans la forme à manquer et répartissez sur le fond. Pressez bien les miettes avec le dos d'une cuillère. Réservez au frigo.

Mélangez le fromage à la crème avec le mascarpone, 80 g de sucre, le zeste de citron, le zeste de citron vert, le jus de 2 citrons et le jus d'un citron vert. Versez dans la forme à manquer et réservez au frigo.

Trempez les feuilles de gélatine 5 minutes dans de l'eau froide. Chauffez à feu doux le tonic avec le reste de jus de citron et de citron vert, le reste de sucre et le gin. Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Pressez les feuilles de gélatine et en mélangeant ajoutez-les au mélange gin-tonic. Laissez refroidir un peu.

Versez le mélange sur le cake au fromage. Laissez le gâteau se solidifier pendant au moins 4 heures dans le frigo. Décorez avec quelques tranches de citron et citron vert et le thym citronné.

### **Conseil:**

Délicieux avec une petite couche supplémentaire de marmelade de citron.

## Ustensiles de cuisine

Mixeur

