



Desserts

Cheesecake d'été non cuit

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes biscuits spéculoos (finement moulus)
100 grammes beurre doux
200 grammes de fruits rouges (gemengd)
sauce au chocolat
feuilles de menthe
600 grammes de fromage à la crème (à température ambiante)
150 grammes de sucre en poudre
1 cuillère à café de extrait de vanille
1 cuillère à soupe de jus de citron
300 millilitres de crème fraîche
10 grammes sachet de sucre vanillé

Méthode de préparation

Mélangez les biscuits moulus avec le beurre fondu. Répartissez le mélange de biscuits de manière uniforme sur le fond d'un moule à charnière chemisé (env. 20 cm) et appuyez fermement avec le dos d'une cuillère. Réservez au frigo.

Dans un grand plat battez le fromage à la crème lisse et crémeux. Ajoutez le sucre en poudre, l'extrait de vanille et le jus de citron et battez de nouveau jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Dans un plat séparé battez la crème et le sucre vanillé en neige. À la spatule incorporez prudemment la crème battue au mélange de fromage à la crème.

Retirez la forme du frigo et versez le fourrage dedans. Lissez le dessus avec une spatule. Mettez le cheesecake à solidifier au frigo minimum 4 heures (de préférence une nuit).

Lavez et séchez les fruits. Retirez le cheesecake du frigo et enlevez prudemment le bord du moule. Répartissez les fruits sur le dessus du cheesecake. Terminez par de fines lignes de sauce au chocolat et des feuilles de menthe.

