

alimentarium



Cheese cake

Cheese cake

Cheese cake

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

320 gr de spéculos

120 gr de beurre

600 gr de Philadelphia nature

200 gr de fromage blanc

20 ml de jus de citron et zeste

20 ml de jus de mandarine

6 feuilles de gélatine

200 ml d'eau

100 gr de sucre

2 gr de vanille

120 gr de mandarine

20 gr de Pépites de chocolat

Réalisation

- Mettre les biscuits dans un sac de congélation et avec un rouleau à pâte les réduire en poudre.
- y ajouter le beurre fondu.
- Tapiser le fond du moule avec le mélange de biscuits et beurre.
- Battre le philadelphia et le fromage blanc et la cuillère de jus de citron et mandarine .
- Mettre la gélatine dans de l'eau froide pour la faire ramollir.
- Dans une casserole mettre l'eau, ajouter le sucre et la vanille afin de constituer un sirop.
- Porter à ébullition et ajouter la gélatine ramollie.
- Mélanger jusqu'à disparition complète de la gélatine.
- Verser le sirop sur la préparation. Ajouter le zeste de citron et bien mélanger.
- Verser dans un moule en alu d'environ 12 cm de diamètre et d'une hauteur de 5 cm où verser dans 2 moules en alu d'environ 6 cm de diamètre.
- Mettre en cellule de congélation.
- Décorer avec les quartiers de mandarines et les pépites de chocolat.