

alimentarium

CHEESECAKE

POUR ENVIRON 15 PERSONNES (1 GRAND + 1 PETIT CERCLE)

Ingrédients

Pour la base du gâteau

500 g de spéculoos faits maison

250 g de beurre pommade

1 pincée de sel

Pour l'appareil à cheesecake

5 feuilles de gélatine

600 ml de crème liquide

300 g de mascarpone

300 g de fromage frais

100 g de sucre glace

50 g de sirop de citron

Réalisation

- Mixer les spéculoos et incorporer le beurre pommade et le sel.
- Garnir le fond du moule en tassant afin d'obtenir une surface lisse et homogène.
- Chauffer 100 ml de crème liquide et y incorporer la gélatine préalablement trempée.
- Mélanger à l'aide d'un fouet et laisser refroidir.
- À l'aide d'un batteur, fouetter le reste de la crème liquide + celle collée à la gélatine, le mascarpone, le fromage frais et le sucre, puis incorporer le sirop de citron.
- Garnir à l'aide d'une poche avec une grosse douille unie la base du cheesecake avec un mouvement circulaire, lisser la surface à l'aide d'une spatule puis former des pointes pour recouvrir la surface.
- Laisser prendre au réfrigérateur durant 1 heure minimum.
- Décorer avec les fruits de saison.

