

Cheesecake au chocolat blanc et framboise, zestes de lime

Recette pour 4

Description

Un cheesecake moelleux, rafraichissant avec les framboises fraîches.

L'astuce du chef

Il est possible dans tous les cas d'utiliser uniquement des framboises congelées.

Ingrédients

Fond du Cheesecake

- 120 Gr Biscuits spéculoos
- 40 Gr Beurre fondu

Crème de Cheesecake

- 200 Gr Fromage à la crème
- 100 Gr Chocolat blanc
- 30 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime
- 2 Casseau(x) Framboises
- 150 Gr Crème 35% à fouetter

Coulis de framboise

- 250 Gr Framboises congelées
- 50 Gr Sucre
- 100 Ml Eau

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Fond du Cheesecake

Placez les biscuits Spéculoos dans un ziplock. Une fois bien fermé, écrasez les biscuits délicatement pour obtenir une poudre de Spéculoos.

Transférer la poudre de biscuit dans un bol, ajoutez-y le beurre fondu, mélangez bien.

Tapissez les fonds de vos cercles individuels d'une belle épaisseur de votre mélange (1/4 de pouce).

Placez le tout au réfrigérateur pendant 1 heure environ.

Crème du Cheesecake

Faites fondre le chocolat blanc à feu doux sur un bain-marie.

Dans un bol, mélangez le fromage à la crème avec le sucre, une fois bien lisse, ajoutez les zestes de lime, puis le chocolat blanc fondu.

Mélangez à nouveau, montez la crème de manière à ce qu'elle forme des becs d'oiseau, puis ajoutez-la au fromage.

Mélangez délicatement.

Chemisez le contour de vos cercles de demi-ramboises, ainsi que toute la surface du biscuit.
Remplissez les cercles de la crème de cheesecake, lissez bien le dessus avec une spatule. Placez les gâteaux individuels dans le frigo pendant 2 heures idéalement.

Coulis de framboise

Placez les framboises dans un blender.

Faites bouillir l'eau et le sucre, puis versez le sirop chaud sur les framboises congelées, mixez au blender pour obtenir une belle purée de framboise, passez-la dans un chinois étamine pour filtrer les grains.

Réservez le coulis dans le frigo.

Finitions

Démoulez les cheesecakes, nappez-les généreusement de coulis de framboise.

Ajoutez un peu de zeste de lime sur l'ensemble, déposez une framboise sur le top, éventuellement ajoutez une feuille de menthe ou basilic.

Bon appétit!