LE CHEESECAKE SANS CUISSON

INFORMATIONS :

- 1h de préparation
- Niveau amateur
- 6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 150g de speculoos
- 50g de beurre
- 15cl de crème liquide entière
- 175g de cream cheese
- 50g de sucre
- vanille en poudre
- 50g de chocolat blanc
- 2 feuilles de gélatine
- 30cl de coulis de framboise
- 250g de framboises

RÉALISATION DU CHEESECAKE :

Commencer par émietter 150g de speculoos à l'aide d'un sac congélation et d'un rouleau à pâtisserie, jusqu'à obtenir une poudre fine.

Ajouter 50g de beurre fondu puis bien mélanger et disposer la préparation dans un cercle de 20cm de diamètre, posé sur un support de présentation et préalablement entouré de film Rhodoïde. Laisser figer 1h au frigo.

Pendant ce temps, dans un cul de poule, mélanger ensemble 15cl de crème entière liquide, 175g de cream cheese (type Philadelphia), 50g de sucre, de la vanille en poudre et 50g de chocolat blanc fondu.

Disposer des demi framboises tout autour du cercle puis verser la préparation précédente dans le cercle.

Ajouter des framboises entières au centre du cheesecake en veillant à ce qu'elles soient recouvertes de crème, puis laisser figer 1h au frigo.

Pendant ce temps, faire ramollir 2 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide, puis les dissoudre dans 30cl de coulis de framboise préalablement chauffé.

Attendre que le coulis soit à température ambiante puis le verser délicatement sur le cheesecake et le laisser de nouveau figer 1h au frigo.