

Cheesecake aux agrumes



Pour la base :

- 200 g de spéculos
- 15 g de beurre
- 2 C. à soupe de crème liquide allégée

Pour la crème :

- 4 feuilles de gélatine
- 400 g de fromage blanc
- le zeste et le jus d'un citron (+ le zeste d'un citron pour la déco)
- 15 cl de crème liquide allégée
- 7,5 cl de lait
- 80 g de sucre

Pour les agrumes pochés :

- 200 g de sucre
- 200 cl d'eau
- 1 orange, 1 mandarine, 1 orange sanguine, 1 citron, 1 citron vert

Préparation

👤 6 pers 🕒 35 min 📅 20 min ❄️ 4 heure

1. Epluchez les fruits puis découpez-les en tranches fines. Dans une casserole, portez à ébullition 200 g de sucre et 200 cl d'eau. Ajoutez les tranches de fruits et laissez cuire à feu très doux pendant 20 min. Laissez-les refroidir dans le sirop.

2. Mixez les spéculoos, mélangez-les avec le beurre fondu et la crème liquide. Remplissez le fond d'un moule amovible et tassez bien avec la base d'un verre. Réservez au réfrigérateur.

3. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Battez le fromage blanc avec le sucre, le zeste et le jus de citron.

4. Faites chauffer 5 cl de crème. Juste avant l'ébullition, retirez du feu et ajoutez la gélatine bien égouttée. Mélangez puis incorporez au mélange au fromage blanc. Ajoutez la crème liquide restante et le lait.

5. Versez la préparation dans le moule avec les biscuits écrasés et placez-le au réfrigérateur pendant 4 h. Lorsque le cheesecake a pris, décorez-le en superposant les tranches d'agrumes confites soigneusement égouttées et conservez-le au frais jusqu'au moment de servir.

Bon appétit les AficioNetto !