

MOJITO CHEESECAKE



Ingrédients

200 g de spéculoos
80 g de beurre fondu
300 g de fromage Philadelphia
250 g de ricotta
15 cl de crème fraîche épaisse
100 g de sucre
4 oeufs
jus de 3 citrons verts
zeste de 2 citrons verts

Glaçage miroir
15 cl d'eau
30 g de sucre
3/4 cuillerées à soupe de rhum blanc
2 feuilles de gélatine
zeste et le jus d'un citron vert

Préparation

Pour 6/8 personnes
Temps de préparation 30 minutes
Temps de cuisson environ 60 minutes

Mixez les biscuits, ou écrasez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
Faites fondre le beurre au micro-ondes.
Dans un saladier, mélangez les biscuits et le beurre fondu.
Étalez la pâte dans un moule de 20 ou 22 cm de diamètre chemisé d'un papier sulfurisé.
Bien tasser avec le dos d'un verre en prenant soin de recouvrir les côtés.
Réservez au réfrigérateur.
Préchauffez le four à 170°C (chaleur tournante).
Dans un saladier, mélangez le Philadelphia, la ricotta et la crème fraîche pour les détendre.
Dans un bol, mélangez les oeufs avec le sucre.
Incorporez ce mélange avec le précédent dans le saladier;
Mélangez bien jusqu'à obtenir un appareil homogène.
Ajoutez le zeste des 2 citrons verts, et le jus des 3 citrons verts.
Versez la préparation dans le moule.
Enfournez et laissez cuire environ 60 minutes.
Laissez refroidir à température ambiante, puis réservez au frais.
Glaçage
Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les ramollir.
Dans une casserole, mélangez l'eau avec le rhum, le zeste et le jus du citron vert et le sucre.
Portez à ébullition, ajoutez les feuilles de gélatine essorées, mélangez bien pour dissoudre la gélatine.
Attendez que le mélange refroidisse un peu avant de le verser sur le cheesecake.
Réservez au réfrigérateur environ 24 heures.

L'idée de faire cette recette m'est venue du blog "BLANC COCO"

Commentaires



Mojito cheesecake, un petit dessert délicieux, doux, léger et rafraîchissant à déguster surtout l'été, mais pourquoi pas toute l'année.
Facile à préparer, la veille de préférence.
Pour le prochain glaçage, je ferais un essai en infusant quelques feuilles de menthe, ou un essai avec un peu d'arôme menthe pour pâtisserie.
Vos idées sont les bienvenues.



Mentions légales

