

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4/5 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson environ 25/30 minutes

Préchauffez le four à 160°C chaleur tournante.
Mixez les biscuits et mélangez-les avec le beurre fondu (micro-ondes).
Étalez la pâte dans un moule à charnière de 18 ou 20 cm de diamètre chemisé d'un papier sulfurisé.
Bien tasser avec le dos d'un verre.
Lissez bien le dessus.
Réservez au réfrigérateur.
Fouettez les fromages et la crème en ajoutant les oeufs, sucre vanillé et la maïzena, et mélangez bien le tout.
Parfumez de zeste de citron râpé et d'une cuillerée à soupe de jus de citron.
Versez la préparation dans le moule sur la pâte raffermie
Lissez la surface.
Faire cuire environ 25 à 30 minutes.
A la sortie du four le cheesecake doit encore être tremblotant au milieu.
Laissez complètement refroidir et mettre au frais.
Garnir le cheesecake avec les fraises.
Faites chauffer la gelée de groseille, badigeonnez-en les fraises avec un pinceau pour faire briller.
Dégustez frais.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Profitez de la saison des fraises, quand elles sont goûteuses.
Attention au diamètre du moule selon la hauteur que vous désirez.
Vous pouvez préparer le cheesecake la veille et le lendemain ajoutez les fraises et la gelée de groseille.
Facile à faire et délicieux.

Ajouter un commentaire



CHEESECAKE A LA FRAISE



Ingrédients

300 g de fraises
150 g de Spéculoos
ou de Bastogne
50 g de beurre
250 g de Ricotta
200 g de Philadelphia
80 g de crème
fraîche épaisse
2 oeufs
60 g de sucre
3 cuillerées à café
de Maïzena
2 sachets de
sucre vanillé
(à l'extrait naturel
de vanille)
le jus d'un demi citron +
le zeste râpé (selon goût)
1 cuillerée à soupe de
gelée de groseille

