



Cheesecake aux fruits rouges

C*mon
etiquette!

- 1** Émiettez les speculoos dans un moule à charnière. Mélangez-les avec du beurre fondu et tassez bien le tout.

200 g de speculoos



75 g de beurre fondu



réservez au frigo

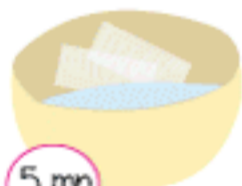
ASTUCE

Réservez un peu de coulis pour napper le cheesecake et décorez de quelques fruits.

- 2** Déposez la gélatine dans de l'eau froide pendant 5 mn pour qu'elle ramolisse. Fouettez le fromage frais avec le sucre puis ajoutez la gélatine.

5 mn

5 feuilles de gélatine



80 g de sucre



450 g de fromage frais

Gélatine ramole



300 g de crème fleurette entière

3

- Fouettez la crème en chantilly. Incorporez-la délicatement dans la préparation au fromage frais.



- 4** Mixez les fruits rouges avec le sucre vanillé et passez le mélange au tamis. Mélangez le coulis de fruits à la préparation et versez le tout dans le moule. Réservez au réfrigérateur 4 heures minimum avant de démouler.

1 sachet de sucre vanillé



200 g de fruits rouges



4h au frigo

