

CHEESECAKE AU CITRON POUR 8 PERSONNES CERCLE DE 20CM DE DIAMETRE

100G DE SPECULOS

100G DE PALETS BRETONS

20CL DE CREME LIQUIDE

250G DE MASCARPONE

1 PETITE BOITE 100 à 125G DE FROMAGE FRAIS TYPE ST MORET OU PHILADELPHIA

50G DE BEURRE

80G DE SUCRE

3 CITRONS VERTS

3 FEUILLES DE GELATINE

Faire un cercle de papier sulfurisé de la même dimension que le cercle.

Mixer les biscuits et mélanger avec le beurre fondu, répartir dans le fond du moule sur le papier, mettre au frais.

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Râper le zeste des citrons et presser le jus.

Fouetter la crème fraîche en chantilly.

Mélanger le mascarpone et le fromage et incorporer la chantilly.

Faire chauffer le jus de citron et ajouter la gélatine dans le liquide chaud.

Ajouter le jus et les zestes à la préparation en battant un peu.

Répartir cette préparation sur le biscuit.

Laisser au frais au moins 24H

Vous pouvez quelques heures avant de servir badigeonner votre gâteau avec un peu de gelée de citron : 2 jus de citrons, 5cl d'eau, 100g de sucre et 2 feuilles de gélatine. Procéder de la même façon que ci-dessus.

BON APPETIT