



Cheesecake sans cuisson aux fruits rouges

PRÉSENTE DANS LA PLAYLIST *Envie de fraises ?*

 Moyen |  30 min |  0

Ingédients

4 personnes

Pour 4 Cheesecake sans cuisson aux fruits rouges

15cl de crème légère fluide UHT

Bridélice

150g de mascarpone

300g de fromage frais

200g de biscuits sablés

50g de beurre

150g de sucre

1 gousse de vanille

300g de fruits rouges

2g d'agar agar

Préparation

Écraser les biscuits sablés, ajouter le beurre fondu et la cassonade et bien mélanger.

Tapiser le fond d'un plat à gâteau à fond amovible avec cette préparation, bien tasser et mettre au frais.

Détendre le fromage frais avec un fouet, monter la crème et le mascarpone en chantilly. Couper la gousse de vanille dans la longueur pour prélever les graines de vanille. Les ajouter à la chantilly.

Incorporer progressivement la chantilly au fromage frais, et versez le mélange obtenu sur le fond de biscuit sablé, réservez au frais au moins 6h.

Chauffez votre coulis de fruit rouge avec l'agar agar. et mélanger. Lorsque le mélange est homogène, versez sur le dessus du cheesecake et décorez de fruits rouges.

Remplacez au frigo pour la nuit, votre cheesecake prendra alors une belle consistance ferme, légère et crémeuse.

Astuces

Comment préparer une purée de fruits rouges

Pour préparer une purée de fruits rouges, inutile de sortir cuillère et casserole, un simple mixeur fera l'affaire. Les fruits rouges étant des fruits relativement fragiles se réduisant facilement en purée, quelques secondes au mixeur suffiront. Bavarois, mousses, gâteaux ou encore sorbets, une purée de fruits rouges pourra être utilisée dans bon nombre de recettes et facultativement passée au tamis pour en extraire une purée encore plus fine.