

MES TABLES DE FETES



cheesecake fruits des bois

Ingrédients

- 250 g de mascarpone
- 250 g de faisselle bien égouttée
- 5 oeufs
- 150 g de sucre roux
- 250 g de biscuits secs type Bastogne
- 200 g de beurre
- 1 jus de citron
- 4 c à soupe de confit de pétales de roses
- 1 sachet de 250 g de fruits des bois surgelés

pour le glaçage

- le jus des fruits des bois
- 1 c à soupe de confit de pétales de roses
- 1/2 c à café d'agar agar
- sucre glace pour le décor

Préchauffer le four T6 (180))

Décongeler les fruits des bois et récolter le jus.

Mixer les biscuits au robot en poudre grossière.

Faire fondre le beurre et le mélanger à la main aux biscuits en égrainant pour obtenir une pâte.

Déposer ce mélange dans le moule beurré, étaler sur le fond en remontant un peu sur les parois en pressant bien pour faire adhérer. Mettre le moule au congélateur 15 à 20 minutes pour faire durcir la pâte.

Battre au fouet, vitesse lente, la faisselle et le mascarpone, ajouter le sucre et le confit. Ajouter les jaunes d'oeufs un à un et le jus de citron, le mélange doit être lisse. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange. Sortir le moule du congélateur et verser la préparation sur la pâte. lisser le dessus. Laisser un peu à température ambiante pour éviter les chocs thermiques. Enfourner le cheesecake pour environ 45 minutes. Vérifier la cuisson, le gâteau doit être légèrement ferme et doré. Laisser tiédir et mettre au frais pour plusieurs heures. Enlever le cercle du moule délicatement. Répartir les fruits sur le gâteau harmonieusement. Dans une casserole chauffer le jus des fruits, ajouter la cuillère de confit de pétales de roses, faire bouillir en ajoutant l'agar agar environ pendant 15 secondes. Laisser tiédir et napper le gâteau de ce jus. Mettre au frais pour 1 bonne heure. Sortir le gâteau et saupoudrer de sucre glace .

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE** DO NOT COPY