



## Cheesecake frais aux mûres : KKVVKV n° 12



### Pour 8 personnes :

300g de mûres, 500g de fromage blanc à 40%, 10 cl de crème liquide, 150g de biscuits style petit-beurre, 8 g de gélatine (ou agar-agar), 120g de sucre semoule, 60g de beurre.

### Préparation :

Trempez la gélatine dans de l'eau froide pendant 5 minutes afin qu'elle ramollisse. Chauffez la crème 2 minutes, mais sans la faire bouillir, et laissez y fondre les feuilles de gélatines que vous aurez essorées. Incorporez le fromage blanc et le sucre. Mélangez les biscuits écrasés (*moi je les mets dans un sac congel que je ferme bien, et je leur tape dessus, ça défoule et ça permet de ne pas avoir des bouts de biscuits qui volent dans tout la cuisine*) au beurre mou (*presque fondu*) jusqu'à obtenir un mélange style "crumble".

Tapissez un moule à cake avec du film plastique et pressez y les biscuits au beurre au fond jusqu'à obtenir un couche uniforme (*je me suis servie de la languette en carton contenue dans les paquets de biscuits, pour faire une "taloche"*). Remplissez le moule à moitié de fromage et faites prendre le tout 10 petites minutes au congel (*afin de solidifier la couche de fromage*). Déposez alors par dessus les mûres (*que j'ai acheté en magasin pour la première fois de ma vie!! Faut dire que j'ai pas trouvé les ronces pour les cueillir à Paris!!*), puis recouvrir du reste de fromage.

Couvrez avec le film plastique, si besoin rajoutez en pour que ce soit bien hermétique et que votre cheesecake ne prenne pas les odeurs du frigo, puis placez un poids (*pour bien presser et aplatir le tout*) et placez au frigo 4 heures. Démoulez et décorer de feuille de menthe et de quelques mûres (*si vous n'avez pas tout mangé*)