



Cheesecake myrtilles framboises

Ingrédients

- 1 pâte brisée maison si possible
- 125 g myrtilles
- 125 g framboises
- 250 g Ricotta
- 5 œufs jaunes et blancs séparés
- 1 c à soupe Maïzena
- 100 g sucre à la guimauve
- sirop de rose
- perles de sucre décor

Préchauffer le four T 7 (210°)

Mixer finement les fruits, passer au chinois pour retirer les petites graines.

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.

Mélanger la purée de fruits avec les jaunes d'œufs sucrés et la Ricotta en fouettant pour que le mélange soit lisse, ajouter la Maïzena, bien mélanger.

Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une spatule.

Foncer un moule à manqué beurré avec la pâte brisée, verser l'appareil sur la pâte et enfourner pour environ 45 minutes. Laisser refroidir, au moment de servir découper en parts, napper d'un peu de sirop de rose, décorer de quelques perles de sucre.

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