

Mini cheesecake cupcakes light au tourbillon de framboises, pâte aux pralines roses



(pour 6 minis)

*150 g de framboises
115 g de cream cheese 0%
115 g de ricotta 0%
1/4 tasse de sucre
le zeste d'un citron
1 œuf
1/4 cc d'extrait de vanille
1 petite pincée de sel
70 g de graham crackers écrasés (ou autres biscuits)
2 cs de beurre fondu
1 petite poignée de pralines roses concassées*

Préchauffez le four à 160 °C.

Si vous utilisez une plaque a muffin et non des empreintes individuelles en silicone, déposez une caissette en papier dans chaque alvéole.

Mélangez bien les biscuits écrasés et le beurre fondu. Rajoutez les pralines et pressez 1 cs de mélange au fond de chaque empreinte. Faites cuire jusqu'à ce que les croûtes soient dorées, environ 5 minutes. Sortez du four et laissez refroidir sur une grille. Laissez le four entrouvert.

Mixez les framboises et passez le coulis pour retirez les grains. Réservez.

Fouettez ensemble le cream cheese et la ricotta jusqu'à ce que le mélange soit léger, environ 3 minutes. Ajoutez le sucre, le sel, la vanille puis l'œuf. Versez 3 cs de cette préparation dans chaque empreinte.

Faites tomber 1/4 cc de coulis de framboise sur les cheesecakes et réalisez des marbrures à l'aide d'un cure-dent. Faites cuire environ 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit pris. Retirez du four et laissez refroidir complètement sur une grille. Réfrigérez sans couvrir pendant 1 h ou toute une nuit.