



Cheese cake au lemon curd

Christhummm présente le cheese cake en 6 portions individuelles perso j'ai utilisé un cercle de 22 cm du coup j'ai doublé les portions de la base

Ingrédients

250 gr de mascarpone
90 gr de sucre
200 ml de crème fraîche
6 gr de gélatine (soit 3 feuilles)
le zeste d'un citron
1 paquet de palets bretons (le double)
1 cs de chocolat en poudre (le double)
40 gr de beurre fondu (le double)
lemon curd

Ecraser les palets bretons

Incorporer le beurre fondu et le cacao

Répartir dans les cercles chemisés ou comme moi dans un grand cercle

Tasser légèrement

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau **froide**

Prélever 2 cs de crème et réserver

Mélanger le mascarpone avec le sucre et la crème restante

Faire fondre les feuilles de gélatines essorées dans la crème réservée et préalablement chauffée

Ajouter au mélange mascarpone

Battre 2 mn au fouet

Ajouter le zeste de citron

Mettre un peu de crème sur la base palets bretons puis répartir le lemon curd (j'ai utilisé ma poche à douille) et recouvrir avec le reste de crème

Mettre au frais