

Cheesecake citron fraise

Fond:

2 paquets de palets bretons, 70 g de beurre

Lemon curd: 120G de sucre, 2 œufs, 2 citrons, 15 cl de crème liquide

Cheesecake:

500g de fromage blanc 40%

250g de ricotta

1 citron

3 feuilles de gélatine

Lemon curd

déco:

1 barquette de fraise

des macarons roses (maison, suivre le guide ici)

Écraser ou mixer les palets bretons. les mélanger avec le beurre fondu. Garnir le fond d'un cercle à pâtisserie ou d'un moule à charnière de ce mélange. Réfrigérer.

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Réaliser le lemon curd: battre les œufs et le sucre, ajouter le jus des deux citrons, ainsi que la crème. Mettre à chauffer dans cesser de remuer jusqu'à épaississement mais sans porter à ébullition. Réserver

Battre les fromages avec le lemon crud et le sucre. Chaffer le jus de citron, y faire dissoudre les feuilles de gélatine égouttées. incorporer au mélange fromage/lemon curd.

Sortir le moule du réfrigérateur et y verser la préparation aus fromages. Couvrir d'un film alimentaire et mettre au frais pour la nuit

Juste avant de servir, décercler ou démouler, décorer le dessus de fraises coupées et de macarons.