

Cheesecake au citron & à la framboise



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients :

- 250 g de framboises
- 150 ml de jus de citron
- 4 œufs
- 150 g de sucre + 2 cs
- 400 g de philadelphia
- 400 g de faisselle
- 250 g de speculoos
- 70 g de beurre fondu



✓ Préparation :

Dans une casserole, faire chauffer les framboises avec 2 cs de sucre et 2 cs d'eau. Quand le coulis devient sirupeux, passer au chinois pour enlever les grains. Réserver.

Réduire les biscuits en poudre et mélanger avec le beurre fondu au mixeur.

Verser les miettes dans un moule à charnière. Tasser avec le fond d'un verre tout en essayant de faire remonter les miettes sur les bords du moule. Mettre réfrigérateur le temps de préparer le reste.

Préchauffer le four à 160°C.

Battre le philadelphia au fouet électrique avec la faisselle pour les détendre et les rendre plus crémeuses. Ajouter le sucre, battre, ajouter 150mL de jus de citron et battre encore. Ajouter ensuite les œufs, les uns après les autres en veillant à bien les incorporer à la préparation.

Verser cette préparation dans le moule, sur la couche de biscuits. Ajouter le coulis de framboise sur le dessus, en dessinant une spirale.

Faire cuire 1h à 160°C. Au bout d'1 heure, éteindre le four et y laisser le cheesecake plusieurs heures avant de le mettre au frigo pour 24h.

www.audalacuisine.com