Cheesecake sous coulis de pêches - KKVKV #12 - Pour 6 à 8 personnes

- 350 g de Digestive biscuits, les miens viennent de la boutique gourmande Ikéa mais vous pouvez aussi les faire (voir la recette de Pascale)
- 110 g de beurre fondu,
- 250 g de ricotta,
- 150g de cottage cheese
- 1 yaourt crémeux.
- 75 g de sucre,
- 65 g de sucre glace
- 2 blancs d'œufs,

Pour le coulis :
- confiture de pêches de vignes
- 2 à 3 cuillères à soupe d'eau
-1 à 2 cuillère à café de sucre

Concasser grossièrement les biscuits. Ajouter le beurre fondu et mélanger afin d'obtenir une pâte.

Répartir cette pâte dans le fond d'un moule à manqué de Ø24 cm.

Dans une terrine, mélanger au fouet les deux fromages bien égouttés.

Monter les blancs d'œufs en neige et les serrer avec 10 g de sucre en poudre. *N.B. : serrer est le fait de battre vigoureusement les blancs d'oeufs en neige afin de les rendre ferme*

Incorporer aux blancs, les sucres restants (sucre semoule + sucre glace) à l'aide d'une spatule en bois. Incorporer cette meringue au fromage frais. Verser cette préparation fromagée sur le fond de biscuit.

Lisser la surface et cuire à four chaud, 150°C pendant 30 minutes.

Au terme de la cuisson, laisser refroidir avant de démouler.

Servir bien frais accompagné de coulis de pêches de vignes. Pour le coulis, dans un bol moyen , versez quelques cuillères à soupe de confiture, l'eau et le sucre et faites chauffer doucement au micro-ondes. Mélanger et servir tiède ou à température ambiante.

VERDICT ???? : un délice !!!! sublissime!!! Et puis, ce qui est chouette, c'est que ce moment de dégustation sera lié pour trèèèèèèèèèèèèèèèèès longtemps à une belle rencontre.