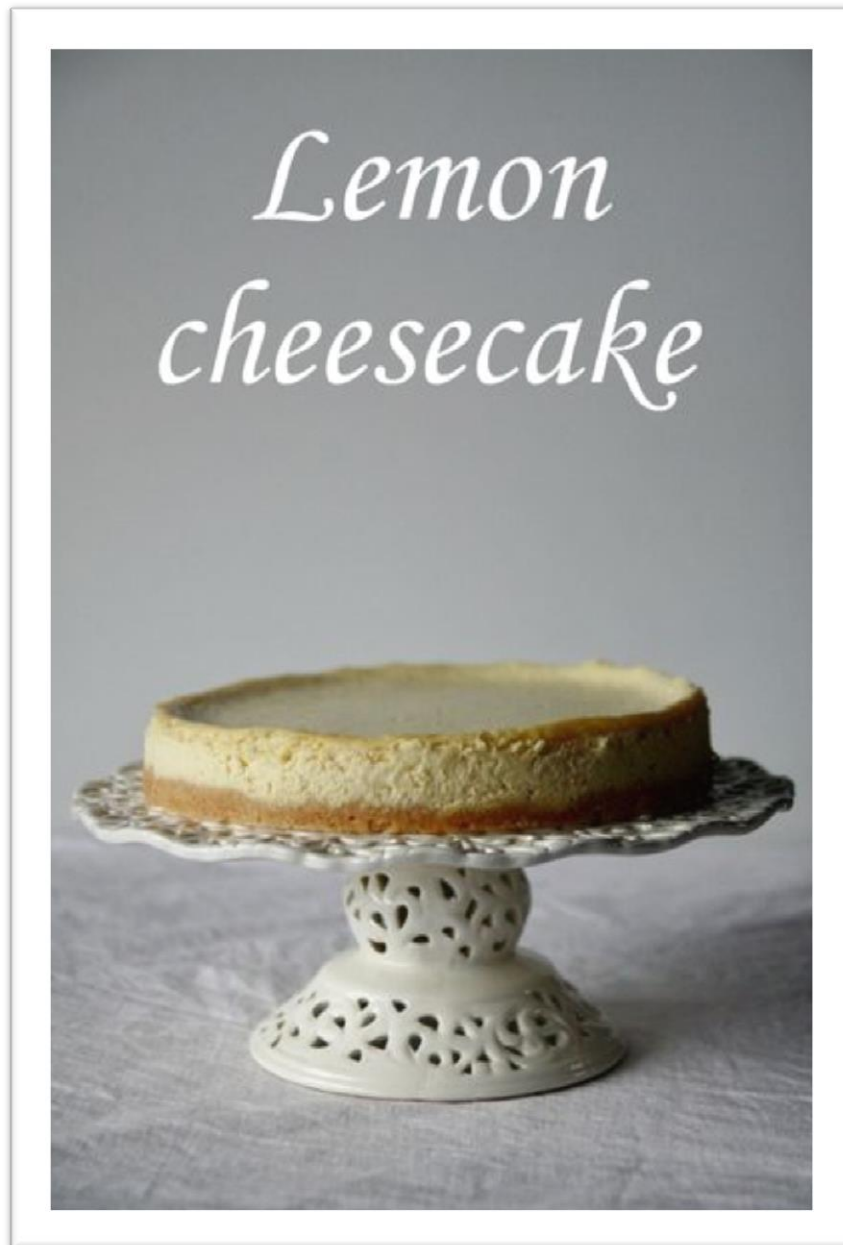




CHEESECAKE AU CITRON



Ingrédients pour un cheesecake de 22cm de diamètre.

Pour la base : 150gr de farine, 55gr de sucre, 100gr de beurre froid coupé en morceaux.

Mélangez tous les ingrédients avec les bouts des doigts, jusqu'à obtenir un mélange sableux. Etalez-le sur le fond du moule recouvert de papier sulfurisé et égalez bien, en vous aidant avec le fond d'un verre, pour bien tasser le tout. Enfourez 30 minutes à 150°C. Pendant que la base cuit, préparez la crème.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Pour la crème : 250gr de philadelphia, 375gr de ricotta, 3 oeufs, 222gr de sucre, 45ml de jus de citron, 1 1/2 c. à soupe de zeste de citron râpé, quelques gouttes d'arome citron.

Mélangez tous les ingrédients avec le batteur électrique. S'il reste des grumeaux dans la crème, utilisez un mixeur à immersion.

Quand la base est prête, versez la crème par-dessus et cuisez pendant une heure et 10 minutes, toujours à 150°C. Quand le cheesecake est cuit, éteignez le four et laissez refroidir le dessert à l'intérieur (moi, je le prépare le soir et je le laisse toute la nuit dans le four éteint). Ensuite, démoulez et réservez le cheesecake au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

