

Four multifonctions
Temps de préparation : 30min
Temps de cuisson : 1h
Temps de repos et de pousse : 4h

Cheesecake au citron et fruits rouges par ClemFoodie Pour 6 personnes



Panier de courses

Pour le biscuit :

200g de biscuits
50g de beurre demi-sel

Pour l'appareil à cheesecake :

600g de cream cheese
100g de yaourt entier
150g de sucre blanc
3 oeufs
25g de féculé de maïs
200 ml de lait

Pour l'appareil à cheesecake :

200g de fruits rouges
1c. à soupe de sucre
1/2 citron

Matériel

1 blender
1 moule à charnière de 20cm de diamètre
1 fouet, 1 maryse, 1 chinois

Déroulé de la recette

Préparation du biscuit

- 1) Faire fondre le beurre au micro-ondes.
- 2) Mixer les biscuits.
- 3) Mélanger les biscuits au beurre.
- 4) Placer la préparation dans un moule à charnière préalablement graissé en veillant à bien aplatir le biscuit dans le fond du moule.
- 5) Enfourner à 180°C pendant 10 minutes en chaleur sole-voûte.

Préparation de l'appareil à cheesecake

- 1) Fouetter le cream cheese avec le yaourt.
- 2) Incorporez, toujours en fouettant, les zestes du citron, le sucre, les œufs, la fécule de maïs et le lait.

Cuisson

- 1) Verser l'appareil à cheesecake dans le moule sur le fond de biscuits.
- 2) Enfourner pendant 1h à 160°C fonction HydraCook + chaleur sole-voûte.
- 3) Une fois la cuisson terminée, éteindre le four, entrouvrir la porte et laisser le cheesecake refroidir pendant 1h.
- 4) Sortir le cheesecake, le démouler et le laisser refroidir complètement, avant de le mettre au frais (pour 2h minimum).

Dressage

- 1) Mixer les fruits rouges, le sucre et le jus de citron.
- 2) Passer la mixture au chinois.
- 3) Servir le coulis obtenu avec le cheesecake.

Bonne dégustation !