

CHEESECAKE AUX FRUITS



Ingrédients : (pour 6-8 portions)

100 gr de biscuits Shortbread
25 gr de beurre salé
250 gr de ricotta
150 gr de St Moret ou Philadelphia
1 pointe de zeste de citron
3 c. à soupe de sucre
200 gr de framboises ou autre petit fruit
2 œufs
1/2 jus de citron

Coulis

200 gr de fruits rouges
sucre glace

Réalisation :

Cheesecake : écraser les biscuits et les mélanger au beurre fondu. Répartir au fond de 6 cercles de 6,5 cm et bien tasser (utiliser un bouchon de liège). Mettre au frais.

Battre les 2 œufs avec 3 c. à soupe de sucre, ajouter la ricotta, le St Moret, la crème et le jus de citron. Bien lisser.

Sur chaque fond de biscuit, répartir les fruits et verser la masse par-dessus. Cuire au four à 150° 20 à 30 minutes. La masse doit encore trembler. Laisser prendre dans le four éteint.

Coulis : mixer les fruits rouges et ajouter du sucre glace selon goût.

Servir à température ambiante avec le coulis.