



## CHEESECAKE SANS CUISSON AU YAOURT GELEE AUX FRUITS ROUGES

**A savoir** : préparez le cheesecake la veille, il n'en sera que meilleur. J'ai utilisé un cercle en inox de 20cm de diamètre.



Pour la base : 200gr de biscuits type "petit beurre", 90gr de beurre fondu.

Posez le cercle en inox sur une plaque (ou un plat) recouverte de papier sulfurisé. Mixez finement les biscuits avec un robot, transférez-les dans un bol et ajoutez le beurre fondu. Mélangez bien, afin d'obtenir un mélange humide, puis versez le tout dans le cercle. Commencez par étaler le mélange sur les bords, en pressant bien, puis terminez par le fond. Réservez au réfrigérateur, le temps de préparer la garniture.

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

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Pour la crème : 500gr de yaourt 0%, 250gr de mascarpone, 50gr de sucre glace, 8gr de gélatine alimentaire (4 feuilles), 1 citron vert grand, 1 c. à soupe de lait.

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Pendant ce temps, mélangez au fouet le yaourt, le mascarpone, le sucre et le zeste de citron vert. Versez le lait dans une petite casserole et faites-y fondre la gélatine essorée, à feu doux, puis incorporez-la à la crème. Versez le tout sur la base de biscuits. Réservez au réfrigérateur pendant 3/4 heures.

Pour la gelée aux fruits rouges : 300gr de fruits rouges surgelés, 60gr de sucre, 20ml de jus de citron vert (1/2 citron vert grand), 3gr de gélatine alimentaire (1 feuille et demie).

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Pendant ce temps, versez les fruits rouges dans une casserole, à feu doux. Ajoutez le sucre et le jus de citron vert. Mélangez jusqu'à ce qu'ils seront décongelés. Ajoutez la gélatine essorée, mélangez puis transférez dans un saladier. Laissez tiédir, en mélangeant de temps en temps, puis versez sur le cheesecake et réservez au réfrigérateur une nuit avant de servir.