

Cheesecake citron vert & passion, sans cuisson

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 270g de gavottes (j'ai utilisé des gavottes enrobées de chocolat)
- 90g de beurre
- 650g de philadelphia
- 65g de jus de citron vert
- 120g de sucre
- 310g de crème liquide
- 3 fruits de la passion

Préparation

1. Vous êtes plutôt cheesecake avec cuisson ou sans cuisson ?
2. Moi j'avoue que je préfère en général avec cuisson, mais ça ne m'empêche d'apprécier aussi l'autre version, plus rapide et qui a l'avantage de ne pas nécessiter de four.
3. Ici j'ai fait une version exotique, citron vert & fruit de la passion, avec un tout petit peu de chocolat tout de même dans la base !
4. Vous pouvez l'adapter avec l'agrumes de votre choix dans la crème, et les fruits que vous souhaitez en décoration (citron-framboise, citron vert-ananas...).
5. La recette est super facile, la seule contrainte est que le cheesecake doit patienter au réfrigérateur quelques heures avant d'être dégusté !
6. Émiettez les gavottes et ajoutez le beurre fondu.
7. Mélangez bien.
8. Mettez le cercle à entremets sur votre plat de service avec si vous en avez une bande de rhodoid (le démoulage sera plus facile), puis versez le mélange de biscuit au fond.
9. Tassez-le bien avec le fond d'un verre par exemple en appuyant au maximum.
10. Placez la base au frais le temps de réaliser la crème.
11. Crème citron vert : de philadelphia de jus de citron vert Le zeste de deux citrons verts de sucre de crème liquide Mélangez le philadelphia avec le jus et les zestes de citron vert.
12. Ensuite, ajoutez le sucre et mélangez à nouveau.
13. Montez la crème liquide en chantilly, puis ajoutez-la délicatement à la maryse au mélange précédent.
14. Quand la crème est homogène, versez-la dans le cercle.
15. Lissez la surface et mettez au réfrigérateur pour au moins 3 heures, ou mieux une nuit.
16. Finitions : Zestes d'un citron vert 3 fruits de la passion Quelques crêpes dentelles émiettées Sortez le cheesecake du réfrigérateur, retirez le cercle à entremets et le rhodoid.
17. Ensuite, décorez avec des fruits de la passion, des zestes de citron vert et quelques crêpes dentelles avant de vous régaler !