

Cheesecake de limão e maracujá, sem forno

Ingrédients

- 270g de gavottes (usei gavottes cobertas com chocolate)
- 90g de manteiga
- 650g de philadelphia
- 65g de suco de limão siciliano
- 120g de açúcar
- 310g de creme de leite fresco
- 3 maracujás

Préparation

1. Você prefere cheesecake com ou sem cozimento?
2. Eu confesso que geralmente prefiro com cozimento, mas isso não me impede de apreciar também a outra versão, que é mais rápida e tem a vantagem de não precisar de forno.
3. Aqui fiz uma versão exótica, limão siciliano & maracujá, com um pouquinho de chocolate na base!
4. Você pode adaptá-la com a fruta cítrica de sua escolha no creme, e as frutas que desejar na decoração (limão-framboesa, limão siciliano-abacaxi.
5.).
6. A receita é super fácil, a única restrição é que o cheesecake deve descansar na geladeira por algumas horas antes de ser degustado!
7. Tempo de preparo: 20 minutos + várias horas, ou até uma noite de descanso Para um cheesecake de 22 a 24cm de diâmetro | 8 a 10 pessoas: Base: de gavottes (usei gavottes cobertas com chocolate) de manteiga Derreta a manteiga.
8. Esmigalhe as gavottes e adicione a manteiga derretida.
9. Misture bem.
10. Coloque o aro de sobremesa no seu prato de serviço com uma tira de acetato se tiver (o desenformar será mais fácil), depois despeje a mistura de biscoito no fundo.
11. Pressione bem com o fundo de um copo, por exemplo, pressionando ao máximo.
12. Coloque a base na geladeira enquanto prepara o creme.
13. Creme de limão siciliano: de philadelphia de suco de limão siciliano Raspas de dois limões sicilianos de açúcar de creme de leite fresco Misture o philadelphia com o suco e as raspas de limão siciliano.
14. Em seguida, adicione o açúcar e misture novamente.
15. Bata o creme de leite em chantilly e, em seguida, adicione delicadamente com uma espátula à mistura anterior.
16. Quando o creme estiver homogêneo, despeje na forma.
17. Alise a superfície e coloque na geladeira por pelo menos 3 horas, ou melhor, uma noite.
18. Acabamentos: Raspas de um limão siciliano 3 maracujás Algumas crêpes dente-de-leão esmigalhadas Tire o cheesecake da geladeira, retire o aro de sobremesa e o acetato.
19. Em seguida, decore com maracujás, raspas de limão siciliano e algumas crêpes dente-de-leão antes de se deliciar!