

Cheesecake aux framboises

Onctueux, frais et savoureux, un cheesecake aux framboises pour un moment de gourmandise suprême !

environ 8 personnes



● up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule à manqué de 26 cm de Ø ou moule à charnière démontable

Pour le fond sablé:

200 gr. de biscuits secs (type petits beurre)

100 gr. d' amandes en poudre

50 gr. de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker

150 gr. de beurre

250 gr. de framboises

Pour la garniture:

750 gr. de framboises

Pour la crème:

zestes râpés de 2 citrons verts non traités

400 gr. de fromage frais à tartiner ou cream cheese

500 gr. de ricotta

4 oeufs

175 gr. de sucre

2 c. à s. de féculé de maïs

Pour le nappage:

2 sachets de Mon Nappage Dr. Oetker

4 c. à s. de sucre

500 ml de jus de fruits rouges (par ex. groseilles...)

1 Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

2 Placez les biscuits dans un sachet congélation. Fermez le sachet et réduisez les biscuits en poudre au rouleau à pâtisserie.

3 Mélangez les brisures dans un récipient avec les amandes, le sucre et le sucre vanillé. Faites fondre le beurre à feu doux puis ajoutez-le à la poudre de biscuits et mélangez bien.

4 Versez dans le moule et consolidez le fond en pressant avec le dos d'une cuillère à soupe. Triez les framboises puis disposez-les sur le fond.

5 Brossez les citrons sous l'eau chaude, séchez-les puis râpez finement le zeste. Pressez le jus.

6 Mélangez les fromages, les œufs, le sucre, la féculé, les zestes et le jus de citron. Versez la crème sur le fond biscuité et répartissez uniformément.



- 7 Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

- 8 Sortez le cheesecake et laissez refroidir. Triez les framboises puis disposez-les sur le gâteau.
- 9 Préparez le nappage selon le mode d'emploi avec le jus de fruits et le sucre. Versez sur les fruits et laissez prendre. Démoulez le cheesecake puis disposez sur un plat de service.

