



MINI NEW YORK CHEESECAKES AVEC COMPOTEE DE FRAMBOISES

A savoir : j'ai utilisé des cercles en inox de 6cm de diamètre. Avec ces quantités j'ai préparé 12 mini cheesecakes.



Ingrédients pour la base : 130gr de biscuits type "petit beurre", 65gr de beurre fondu.

Déposez les cercles en inox sur une plaque 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 répartissez le tout dans le fond des cercles en inox. Réservez au réfrigérateur, le temps de préparer la garniture.

Ingrédients pour la garniture : 170gr de Philadelphia, 250gr de ricotta, 2 oeufs, 150gr de sucre, 1 c. à café de zeste de citron râpé, 1 c. à café d'extrait de vanille.

Allumez le four à 160°C. Battez le Philadelphia et la ricotta à l'aide d'un batteur électrique pour bien les lisser. Ajoutez ensuite les ingrédients, un par un, en battant brièvement à chaque fois: les œufs, le sucre, le zeste et la vanille.

Versez le tout dans les cercles et enfournez.

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

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



Au bout de 15 minutes, réduisez la température à 120°C et continuez la cuisson pendant 30 minutes. Éteignez le four et laissez refroidir les cheesecakes à l'intérieur.

Sortez du four, démoulez, laissez les cheesecakes environ 1 heure à température ambiante avant de les mettre au réfrigérateur. Patientez au moins 12 heures, une journée si possible, avant de servir avec la compotée de framboises : les cheesecakes n'en seront que plus savoureux.

Ingrédients pour la compotée de framboises : 200gr de framboises (fraîches ou surgelées), 50gr de sucre glace.

Mélangez les framboises et le sucre dans une petite casserole. Faites cuire à feu doux pendant une dizaine de minutes, en mélangeant de temps en temps.

