

Cheesecake sans cuisson

Ingrédients

4 œufs
120g de sucre
100g de farine
2 cuil. A soupe de cacao amer
40 cl de crème liquide entière
5 cuil à soupe de fromage blanc 0%
50g de sucre
3 feuilles de gélatine soit 9 gr

Préparation de la génoise :

Battre les blancs d'œuf en neige ferme avec le sucre, ajouter les jaunes progressivement.

Incorporer la farine et le cacao en poudre délicatement.

Verser la pâte sur une plaque recouverte de papier de cuisson puis mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes.

Préparation de la mousse :

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes

Monter la crème liquide en chantilly avec le sucre

Ajouter le fromage blanc, continuer à battre pendant 2 min

Essorer les feuilles de gélatine, puis les faire fondre pendant 3 secondes dans le micro-ondes,

Verser la gélatine sur la crème en fouettant énergiquement.

Le montage :

A l'aide de cercles pâtisseries en inox découper le biscuit, le(s) placer au fond du cercle puis verser la mousse dessus.

Mettre au réfrigérateur pendant 6 heures minimum ou toute une nuit.

Saupoudrer de cacao amer au moment de servir

