

Aujourd'hui c'est mon anniversaire... 29 ans!! Je m'approche dangereusement d'un cap fatidique!! En attendant ce samedi et un vrai gâteau d'anniv', plus festif, je vous propose aujourd'hui un cheesecake bi-goût : banane & framboise.

Nous avons tellement aimé le [banana split brownie de Martha Stewart](#) que j'ai voulu réitérer l'expérience...

C'est très frais et léger!



La recette pour 10 mini-cheesecakes:

- 460g de St Môret (ou Philadelphia)
- 2 oeuf + 2 jaune d'oeuf
- 80g de cassonade
- 1/2 càc de vanille liquide
- 1 banane
- 70g de framboise
- 2 càs de farine

Dans ce genre de situation, je procède en réalisant la totalité de la pâte que je divise en 2 par la suite afin de la mélanger aux fruits mixés.

Assouplir le St Morêt avec une cuillère en bois.

Dans un 2nd récipient, battre les 2 oeufs, les jaunes d'oeufs et la cassonade.

Ajouter ce mélange au St morêt.

Mélanger, puis ajouter la farine.

Diviser la pâte en 2 part égale.

Ajouter dans l'une la banane écrasée et la vanille. Mélanger et réserver.

Ajouter dans l'autre les framboises mixées. Mélanger et réserver.

Préparer une plaque de cuisson avec des moules en silicone (en forme de coeur pour moi) et remplir la moitié des moules avec la préparation à la banane. Recouvrir avec la 2nd préparation à la framboise.

Mélanger très légèrement avec le manche d'un cuillère (ou la lame d'un couteau).

Enfourner à 180°C pendant 20 à 25 min.

Laisser refroidir avant de démouler.