

Cheesecake Fruits de la passion – sans cuisson



Certains de mes amis adorent les cheesecakes. Et quand je dis « adorent » le mot est bien faible ^^' Du coup j'essaie d'innover à chaque fois. C'est de saison, les fruits de la passion, alors c'est parti !

Ingrédients pour 8-10 personnes : 500g de mascarpone – 100g de fromage blanc 0% – 60g de sucre vanillé – 4 feuilles de gélatine – 100g d'huile de coco – 12 sablés breton – 4 oreos – 8 gros fruits de la passion – 1CS d'extrait de vanille – 115g de sucre

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide.

Dans un mixer à hélices, mixez ensemble les sablés, les oreos, l'huile de coco fondue et les 60g de sucre.

Placez un cercle de 18cm sur votre plat. Couvrez l'intérieure des parois avec du film rodhoïde. Répartissez votre fond de cheesecake. Tassez bien à l'aide du dos d'une cuillère à soupe.

Réservez au froid.

Dans un grand saladier, fouettez ensemble le mascarpone, le sucre (115g), le fromage blanc ainsi que la vanille.

Coupez les fruits de la passion en 2. Récupérez l'intérieur. Si vous n'aimez pas les pépins des fruits de la passion, passez la chair au tamis.

Ajoutez les fruits de la passion au mélange mascarpone.

Au micro-ondes, faites fondre 30sec la gélatine à peine essorée. Incorporez au mélange précédent.

Repartissez la crème sur votre fond de cheesecake froid.

Laissez prendre au froid pendant 3 à 4h.

À servir au goûter, en dessert, ... En vrai, n'importe quand !