



CHEESE CAKE AUX FRUITS ROUGES



Ingrédients :

Pour 8 personnes :

- 250 gr de biscuits de Reims (rose)
- 175 gr de beurre mou
- 400 ml de crème bien froide
- 50 gr de sucre semoule
- 400 gr de fromage blanc
- 5 feuilles de gélatine (10 gr)
- 30 ml de jus de citron
- 300/400 gr de fruits rouges : framboises, fraises, mûres

Présentation : moule carré ou rond (familial) ou moules ronds ou carrés individuels.

Préparation :

1. Mixer en plusieurs fois le biscuits roses avec le beurre mou.
2. Garnir le fond des moules, grand ou petits et bien tasser.
3. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
4. Monter la crème en Chantilly bien ferme.
5. Ajouter le sucre.
6. Faire chauffer le jus de citron.
7. Y ajouter les feuilles de gélatine ramollies bien essorées.
8. Laisser tiédir.



9. Dans un batteur, mettre le fromage blanc, ajouter les feuilles fondues et bien mélanger.
10. Incorporer délicatement la Chantilly puis une partie des fruits rouges.
11. Déposer la préparation sur les socles de biscuit
12. Mettre au réfrigérateur 6h environ



Préparation : 20 minutes
Pas de cuisson



**Pour servir : décorer avec des fruits rouges réservés
ou un sirop fait avec d'autres fruits gardés**