Cheesecake

Préparation : 40 min
Repos : 4 heures
Quantité : 8 personnes

Ingrédients

Pour la pâte :

- 250 g de biscuits (type Petit Nature de Bjorg ou Spéculoos)
- 80 g de margarine (végétale!)

Pour la crème :

- 150 g de sucre
- 30 cl de lait à la vanille (végétal!)
- 150 g de purée de noix de cajou (ou mixer 150 g de noix de cajou non salée)
- 650 g de yaourt nature (végétal!)
- 1 cl de jus de citron
- 2 g d'agar-agar
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour le coulis :

- 25 g de sucre
- 200 g de fruits rouges surgelés
- 1 cuillère à café d'agar-agar

Préparation

Pour une purée de noix de cajou maison : faire tremper les noix de cajou dans un bol d'eau pendant une nuit et les mixer jusqu'à l'obtention d'une purée bien lisse.

Faire fondre la margarine.
Mixer les biscuits.
Ajouter la margarine fondue.
Étaler les miettes de biscuits au fond d'un cercle à pâtisserie recouvert de papier cuisson.
Laisser reposer au frais. *Option : pour un biscuit plus croquant, le faire cuire au four à 180°C pendant 5 min puis laisser reposer au frais.*
Faire chauffer le lait à la vanille avec l'agar-agar jusqu'à ébullition.
Mélanger les yaourts et la purée de noix de cajou.
Ajouter le sucre, le sucre vanillé et le jus de citron.
Ajouter le lait à la vanille agarisé lorsqu'il aura un peu tiédi.
Répartir la crème sur le fond de biscuits.
Laisser prendre au frais pendant au moins 2 heures.
Quand la crème est prise, mixer les fruits rouges et le sucre.
Faire chauffer le coulis avec l'agar-agar jusqu'à ébullition.
Répartir le coulis sur la crème.

Laisser prendre au frais pendant au moins 2 heures.

Catégorie : Gâteaux & Cakes

Samedi 10 mars 2018

mimmydou.fr