

Cheesecake Sans Cuisson aux Baies

INGRÉDIENTS

Pour 4 cheesecakes de 8cm de Ø

- * 100 g de biscuits sablés
- * 40 g de beurre salé fondu
- * 250 g de mascarpone
- * 100 g de sucre de canne bio
- * 200 g de faisselle bio (ou de fromage frais type Philadelphia)
- * 2 càs de sirop de violette (facultatif)
- * 200g de fruits + 50 g pour la déco
(groseilles rouges, blanches, à maquereau, framboises, mûres)
- * 1 càc d'agar-agar

PRÉPARATION

- * Mixer les biscuits, ajouter le beurre fondu. Déposer les cercles à pâtisserie sur une plaque recouverte de papier cuisson. Tapisser de film étirable. Disposer le mélange biscuits/beurre en tassant bien.
Réfrigérer 1h.
- * Fouetter le mascarpone et la faisselle. Mixer les fruits avec le sucre et le sirop de violette. Dans une casserole, verser 4 càs de fruits mixés et chauffer sur feu moyen, ajouter l'agar-agar et bien remuer.
- * Ajouter aux fruits mixés restants puis ajouter au mélange mascarpone/faisselle. Bien remuer.
- * Répartir le mélange dans les cercles.
- * Réfrigérer une nuit.
- * Décercler et décorer de fruits