



Cheesecake givré à la mandarine

PORTIONS: 1 MOULE DE
20CM

TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MIN

TEMPS DE CUISSON: 0MIN
TEMPS DE POSE: 90 MIN

Ingrédients

- 63g de biscuits
- 50g d'amandes moulues
- 36g de ghee
- 1 cuillère à café de sirop d'érable
- 2 cuillères à café de jus de mandarine
- Un peu de zeste
- 150g de St-Môret
- 90g de ricotta
- 100g de lait concentré sucré
- 40ml de jus de mandarine
- zestes

Instructions

1. Faire fondre le beurre
2. Moudre les biscuits finement et ajouter les amandes moulues
3. Ajouter le beurre fondu, le sirop d'érable, le jus de mandarine et les zestes
4. Un fois le mélange homogène le répartir dans le moule en appuyant bien avec un cuillère et le réserver au frais
5. Dans un bol, mettre le St-Môret, la ricotta et le lait condensé puis bien mélanger
6. Ajouter le jus de mandarine et les zestes
7. Une fois le mélange homogène, le verser sur la base de biscuit et mettre au congélateur jusqu'au moment de servir (min 2h00)



Astuces

- Sortir le cheesecake 5 à 10 minutes avant de servir
- Vous pouvez mettre la quantité de zeste que vous désirez
- Vous pouvez aussi utiliser des biscuits sans gluten
- Le St-Môret peut être remplacé par du Philadelphia
- Si vous ne le voulez pas congelé, vous pouvez le faire sous forme de verrine et le laisser au frigo

