
Cheesecake aux speculoos

Recettes hanane.com



Des tartelettes individuelles façon Cheesecake, servies avec un coulis de framboises...

Pour 6 tartelettes

Ingrédients:

200g de speculoos

50g de beurre mou

150g de mascarpone (*ou de st Moret*)

200g de crème fraîche

1 œuf

70g de sucre

le coulis

200g de framboises

3 cuil. à soupe de sucre

Mixer les spéculoos pour les réduire en poudre, ajouter le beurre mou, puis malaxer l'ensemble pour obtenir une pâte.

Foncer les moules à tartelettes puis placer au frais

Pendant ce temps là, mélanger le mascarpone avec le crème fraîche l'œuf et le sucre puis verser la préparation sur la base au spéculoos.

Mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 25 à 30 minutes (surveiller la cuisson)

à la sortie du four, placer au réfrigérateur pendant au moins 3 ou 4 heures avant de servir.



Le coulis de framboises

Mettre à chauffer les framboises surgelées

Ajouter le sucre et laisser chauffer en remuant pendant 5 minutes environ.

Passer le coulis au tamis pour retirer les pépins et laisser refroidir.

Servir les Cheesecakes avec le coulis de framboises, (j'ai ajouté du chocolat blanc pour le décor...)