

# CHEESECAKE AU COULIS DE FRAMBOISES



---

**Préparation :** 15 min - **Repos :** 2 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** plat à tarte à fond amovible

---

**Ingrédients :** 4-6 personnes

- 200 g de spéculoos
  - 100 ml de crème entière liquide
  - 50 g de sucre glace
  - 500 g de mascarpone
  - 50 g de beurre fondu
  - 3 citrons verts (non traités)
  - COULIS DE FRAMBOISE
  - 500 g de framboises
  - 150 g de sucre semoule
  - Quelques gouttes de jus de citron
- 

1. Dans la cuve munie du couteau métal, mixez les spéculoos préalablement coupés en morceaux et le beurre.

2. Étalez le mélange dans un plat à tarte à fond amovible.

3. Prélevez les zestes des citrons.

4. Dans la cuve munie du batteur, fouettez le mascarpone, la crème entière liquide, le sucre glace, les zestes et le jus des 2 citrons.

5. Étalez le mélange sur le biscuit à l'aide de la spatule.

6. Laissez reposer au frais au moins 2 heures.

## COULIS DE FRUITS ROUGES

1. Lavez les framboises.

2. Dans la cuve munie du couteau métal, mettez les framboises et le sucre.

3. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron. Mixez le tout pendant 1 minute.
4. Goûtez le coulis. Rajoutez du sucre si nécessaire.
5. Pour enlever les pépins, passez le coulis au tamis.
6. Réservez au frais.

**Astuce du chef :**

Ce cheesecake se mange très bien seul. Pour un coulis aux fruits rouges, remplacez la moitié des framboises par des fraises. Utilisez l'accessoire Smoothiemix, le coulis n'en sera que meilleur.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifonction Premium ■