

Cheesecake en verrine aux framboises et pistaches



Préparation : 30 mn

Cuisson 35 mn

Réfrigération : 3 h

Les ingrédients pour 5 verrines :

250 g de framboises

Des pistaches mondées non salées et concassées

3 oeufs

250 g de fromage blanc

150 g de Philadelphia

20 cl de crème liquide

10 biscuits spéculoos

25 g de beurre fondu

120 g de sucre

Préchauffer le four à 180°. Préparer un bain-marie. Émietter les spéculoos dans un bol ou les mixer et ajouter le beurre fondu. Mélanger et répartir dans le fond de verrines allant au four.

Mélanger le fromage blanc avec la crème liquide et le Philadelphia. Ajouter le sucre, les oeufs un par un, puis en mélangeant délicatement, ajouter la moitié des framboises.

Verser la préparation dans les verrines et les mettre dans le four dans le bain-marie.

Cuire 35 mn environ suivant le four, le dessus des verrines doit très légèrement dorer (il m'a fallu 45 mn). Sortir les verrines du four et les laisser refroidir. Les mettre ensuite au frais 3 h. Pour le service décorer avec les framboises restantes et les pistaches concassées.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>