

CHEESECAKE A LA GELEE DE LITCHI (thermomix)



Ingrédients : pour une moule à charnière de 23 cm de Ø

- **pour la base :**
- 265 g de sablés bretons
- 120 g de beurre
- **pour l'appareil à cheesecake :**
- 600 g de Philadelphia
- 400 g de crème fleurette entière
- 50 g de sucre en poudre
- 4 c à s de jus de litchi
- **pour la gelée de litchi :**
- 500 g de litchi en boîte
- 6 feuilles de gélatine

Préparation :

- **pour la base :**
- faire fondre le beurre 1 minute au micro ondes
- mettre dans le bol, les sablés
- puis mixer 10 secondes à vitesse 5
- puis 15 secondes à vitesse 4
- poser le moule à charnière
- mettre dans le fond du moule le mélange sablés / beurre.
- bien l'étaler et le tasser à l'aide du dos d'une cuillère à soupe.
- réserver au réfrigérateur.
- **pour la crème cheese :**
- mettre dans le bol, le Philadelphia et le jus de litchi
- puis mélanger 1 minute à vitesse 3
- puis réserver
- nettoyer le bol
- **pour la crème fouettée :**
- mettre au préalable le bol du thermomix au congélateur pendant 30 minutes
- placer le fouet dans le bol bien froid puis ajouter la crème froide, et la monter en crème fouettée pendant 1 minute à vitesse 4
- Quand la crème fouettée est ferme, ajouter le sucre et continuer à fouetter quelques secondes pour bien l'incorporer.
- A l'aide d'une spatule, incorporer délicatement la crème fouettée sucrée au Philadelphia, en 3 fois.
- répartir la crème dans le moule sur les spéculoos.
- Lisser le dessus à l'aide d'une petite spatule.
- Réserver au congélateur au minimum 30 minutes à 1h, pour que ça prenne rapidement.

- **pour la gelée de litchi :**
- **Mettre d'abord les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide pour les ramollir, minimum 10 minutes**
- **mettre dans le bol, les litchis**
- **puis mixer 15 secondes à vitesse 6**
- **puis chauffer le mélange 4 minutes à 100°C vitesse**
- **puis mixer 15 secondes à vitesse 7 et de nouveau 15 secondes à vitesse 3**
- **Laisser refroidir 15 à 20 minutes à température ambiante**
- **puis verser le coulis de litchis sur le cheesecake**
- **Replacer rapidement au congélateur et laisser prendre pendant 1 heure minimum.**
- **Au bout d'une heure, sortir le cheesecake du congélateur et décercler (retirer la cadre) délicatement.**
- **puis placer le cheesecake au réfrigérateur jusqu'à dégustation.**

Vous pouvez retrouver la recette de base sur le blog [Senteur Saveur](#)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>