

CHEESECAKE VANILLE ET SPÉCULOOS AU COULIS DE FRAMBOISES MULTI DÉLICES

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over

Ingrédients : (6 Pots)

- 300g Fromage Philadéphia > 40g Sucre
- 40g Beurre > 10g Farine > 50g de Crème fraîche
- 120g Spéculoos > 2 CS extrait de Vanille
- 1 Oeuf + 1 Jaune d'Oeuf > Coulis de Framboises

Recette :

- > Faire fondre le beurre 45 Sec au Micro-onde
- > Mixer les Spéculoos
- > Verser le beurre sur le Spéculoos mixé > Mélanger
- > Tapisser le fond des pots à yaourt avec le mélange Spéculoos et Beurre > Tasser le fond des pots
- > Dans un saladier, mélanger le fromage, le Sucre, la Farine, l'Extrait de Vanille, les Oeufs et la Crème
- > Verser le mélange dans les pots sur le Spéculoos
- > Mettre de l'eau dans le réservoir de la yaourtière Seb
- > Placer les pots dans le socle de la yaourtière
- > Programmer 25min P4
- > Laisser les pots 1h à Température ambiante
- > Refermer les pots avec leur couvercle
- > Placer les pots 2h au réfrigérateur
- > Au moment de servir, Verser le coulis de Framboises