

# Cheesecake

## LES RECETTES

**Cheesecake aux fruits de la passion.** Pour 6/8 personnes

*Pour la base :*

250g de biscuits à la cannelle, type speculoos

100g de beurre fondu

*Pour la creme :*

350g de philadelphia

250g de mascarpone

4oeufs

20g de fécule de maïs

150g de sucre

3 fruits de la passion

*Pour la gelée :*

4 fruits de la passion

50g de sucre

1cuill. à soupe de fécule de maïs

5cl d'eau

Préchauffez le four à 150°C, chaleur tournante.

Broyez les gâteaux et ajoutez le beurre fondu. Bien mélangez.

Repartissez ce mélange dans le fond du moule en tassant bien. Réservez 1h au frigo.

Dans un saladier mélangez le mascarpone avec le Philadelphia, ajoutez le sucre et bien mélanger.

Versez les 20g de fécule dans le saladier, puis remuez.

Ajoutez ensuite le jus des fruits de la passion ( pour cela mettez la pulpe dans une passoire et pressez avec une cuillère afin de récupérer que le jus). Mélangez de nouveau.

Pour finir incorporez à cette préparation les oeufs un à un tout en continuant de mélanger.

Sortez votre moule du frigo et versez dessus cette creme.

Enfournez et faites cuire environ 1h.

Laissez refroidir votre gâteau et réservez au moins 1h au frais.

Dans une petite casserole mettez la pulpe des 4 fruits de la passion. Ajoutez les 50g de sucre et la cuillère de fécule préalablement dissoute dans les 5cl d'eau.

Placez sur feu moyen et faites cuire environ 3min tout en remuant.

Sortir votre gâteau du frigo et versez cette gelée dessus en la répartissant sur toute la surface du gâteau.

Réservez au frigo jusqu'au dernier moment.

**ARRIGHI** Laure

laure.melet@hotmail.fr

