



Cheesecake mojito (sans alcool)



INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

- 160g de biscuits sablés
(ici des Generous vanille sans gluten)
- 50g de beurre fondu
- 25cl de crème liquide à 20% de MG
- 1 gros bouquet de menthe
- 3 feuilles de gélatine
- 400g de fromage frais
(type carré frais 0%)
- 100g d'érythritol
- 3 citrons verts non traités

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Mixer ou écraser grossièrement les biscuits et les mélanger au beurre fondu.
3. Étaler cette pâte dans le fond d'un moule à manqué de 18cm. Cuire au four durant 10 minutes, puis sortir du four et laisser refroidir.
4. Prélever les feuilles de menthe, en réserver quelques-unes pour la décoration et ciseler le reste du bouquet.
5. Dans un poêlon, porter la crème à légère ébullition. Ajouter la menthe et couper le feu. Laisser infuser 30 minutes à 1 heure.
6. Filtrer la crème et la remettre à chauffer dans le poêlon.
7. Dans un bol d'eau froide, faire ramollir la gélatine. L'ajouter ensuite à la crème chaude hors du feu et mélanger. Laisser refroidir.
8. Zester les citrons puis les presser.
9. Dans un robot, fouetter le fromage frais, l'érythritol, la crème, le jus et les zestes de citron.
10. Verser délicatement l'appareil sur la pâte cuite et refroidie. Mettre au frigo pour 3 heures minimum.
11. Démouler avec précaution en passant la lame d'un couteau souple ou d'une fine spatule entre le gâteau et le moule.
12. Décorer avec des zestes de citron et quelques feuilles de menthe.

✓ 242 kcal

-10g
de sucre*

PAR PORTION

* par rapport
à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu