

Cheesecake aux fraises



Aujourd'hui je vous propose un délicieux cheesecake sans cuisson, très frais et fruité !! La « Strawberry Jelly » rehausse la saveur de fraise et apporte une texture ferme et fondante. Un vrai régal dégusté bien frais !!!

6 personnes

Ingrédients :

- 200 g digestive biscuits (Mc Vities)
- 50 g de beurre fondu
- 450 g de fraises fraîches + 50 g
- 200 g de fromage blanc (ou ricotta, mascarpone...)
- 45 g de sucre en poudre
- 1 paquet de "[Hartley's Strawberry Jelly](#)"
- *Pour le miroir à la fraise :*
- 100 gr de fraises
- 30 gr de sucre en poudre
- 1 feuille de gélatine

Préparation :

Réduisez les biscuits en poudre et ajoutez le beurre fondu. Répartissez cette préparation dans un moule en silicone de 22 cm en appuyant bien pour égaliser. Si votre moule n'est pas en silicone recouvrez-le de papier cuisson. Placez le moule au réfrigérateur le temps de préparer la garniture.

Lavez et équeutez les fraises puis réduisez-les en purée. Passez cette purée au travers d'un tamis fin afin d'obtenir une préparation bien lisse. (Vous devez obtenir 300 ml de purée).

Coupez-la « Strawberry Jelly » en cube et placez-la dans une casserole avec la purée de fraises. Faites chauffer le mélange à feu doux afin de dissoudre la « Jelly ». Laissez refroidir.

Lavez et équeutez les 50 g de fraises restantes et coupez-les en petits morceaux.

Mélangez ensuite la purée de fraise avec le fromage blanc, ajoutez le sucre en poudre et les fraises coupées en morceaux. Mélangez bien puis versez cette préparation sur la base biscuitée.

Placez le cheesecake au réfrigérateur et laissez-le prendre pendant au moins 2 heures.

Pour le miroir à la fraise :

Laissez ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Mixez les fraises avec le sucre et filtrez pour obtenir un coulis.

Mettez à chauffer le coulis sans le faire bouillir et ajoutez- y la gélatine essorée entre les doigts. Laissez tiédir puis nappez en le cheesecake.

Réservez au frais pendant au moins 1 heure pour permettre la gélification.

Astuce :

La Jelly : "Hartley's Strawberry Jelly" se trouve désormais facilement en supermarché dans le rayon produit anglais. Si vous n'en trouvez pas, vous pouvez également la remplacer par 4 feuilles de gélatine (soit 8g).

