

Verrine de cheesecake aux spéculoos sans cuisson, coulis de fruits rouges

Recette pour 12 tapas

Description

Gâteau à base de fromage frais , coulis de fruits rouges, spéculoos.

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser cette recette pour faire un gâteau. Dans ce cas au lieu de mettre les spéculoos sur le dessus, on le mixera avec un peu de beurre pommade afin de faire une pâte qui servira de base au gâteau.

Ingrédients

Pour la crème

- 225 Gr Fromage à la crème
- 120 Ml Crème 35% à fouetter
- 75 Gr Sucre

Pour le coulis

- 150 Gr Petits fruits congelés
- 30 Gr Sucre

Pour la décoration

- 3 Unité(s) Biscuits spéculoos

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Montage

Coulez la crème dans les verrines. Ajoutez un peu de coulis de fruits rouges et quelques miettes de spéculoos. Réservez au frais.

Pour le coulis de fruits rouges

Mettez les fruits et le sucre ensemble dans une casserole et laissez cuire 5 minutes. Mixez à l'aide d'un mixeur à main. Refroidissez.

Pour la crème

Fouettez le fromage et le sucre ensemble. Ajoutez la crème fouettée à cet appareil en pliant. Réservez-le dans une poche à pâtisserie avec une douille cannelée.

Mise en place

Fouettez la crème. Concassez le spéculoos pour le réduire en poudre.

Bon appétit!