



Princesse (lilibox) Cheesecake

Je vous retranscris les proportions originales puis les miennes entre parenthèses
 Pour un moule à charnières de 20cm (moule de 18cm):



Base :

- 200g de spéculoos (150g)
- 4 cuillères à soupe de beurre mou (50g)

Appareil :

- 500g de ricotta
- 250g de mascarpone (560g d'un mélange Philadelphia® +Tresana®)
- le zeste finement ciselé d'un citron non traité (pareil)
- le jus de 2 citrons (jus de citron... à l'œil et au goût !)
- 120g de sucre (90g)
- 4 œufs (3)
- 1 pincée de sel (pas mise)

Crème :

- 1 œuf
- 70g de sucre
- 65g de beurre
- le jus et le zeste d'un citron non traité

Réduire les spéculoos en miettes au mixer. Mêler intimement le beurre mou à la poudre de spéculoos pour en faire une pâte. Recouvrir le moule (fond et bords) de papier sulfurisé. Appliquer avec une cuillère la pâte sur le fond en remontant sur les bords le plus régulièrement possible (hum, hum) Réfrigérer.

Détendre les fromages au fouet avec le sucre puis y verser le jus de citron et les zestes. Incorporer un à un les œufs. Bien mélanger. Sortir le moule du réfrigérateur et verser l'appareil dedans. Placer dans un four préchauffé à 165°C pendant une heure environ. Le centre du gâteau doit être tremblotant et les bords juste pris. Eteindre le four et y laisser refroidir le gâteau, la porte entre-ouverte. Réfrigérer 48h.

Préparer la crème au citron : faire fondre le beurre à feu doux avec le jus et les zestes de citron. Fouetter l'œuf avec le sucre. Quand l'ébullition est atteinte dans la casserole, verser le mélange sur l'œuf battu et remuant vivement. Reporter sur feu doux et remuer sans cesse, jusqu'à ce que la crème prenne. Laisser tiédir. Sortir le cheesecake du réfrigérateur et la napper avec la crème en lissant à la spatule. Décorer avec des perles argentées et remettre au froid jusqu'au moment du service.