



Mini-Cheesecakes aux Perles de Bâle Noisette

Ingrédients pour 4 personnes

FOND

80g de Basler Läckerli, hachés grossièrement
40g de beurre, liquide, légèrement refroidi

GARNITURE

300g de séré à la crème
250g de mascarpone
80g de sucre glace
1 gousse de vanille, fendue dans sa longueur pour récupérer les graines
1 citron bio, zeste râpé
2 c. à s. d'eau
3 feuilles de gélatine, trempées dans de l'eau froide au moins 5 min
4 Perles de Bâle Noisette
4 grosses framboises

NAPPAGE

200g de framboises, en réserver 50 g beiseitegestellt
50g de sucre glace
1 c. à s. de jus de citron
8 Perles de Bâle Noisette, coupées en deux

USTENSILES

Hachoir
4 petits moules solides à cupcake, contenance 1,5dl
Préparation: env. 30 minutes
Placer au réfrigérateur: env. 4.5 heures

Préparation

FOND

Hacher finement les Läckerli dans un hachoir, puis les mélanger avec le beurre. Répartir la préparation dans les moules, bien tasser, mettre au frais 20-30 minutes.

GARNITURE

Mélanger le séré à la crème avec les autres ingrédients puis incorporer le zeste de citron. Porter l'eau à ébullition, laisser brièvement refroidir, puis y faire plonger les feuilles de gélatine pour les ramollir, bien les essorer. Immédiatement après, bien mélanger la gélatine avec 3 c. à s. de mélange séré à la crème/mascarpone puis incorporer l'ensemble au reste de la préparation. Placer 1 Perle de Bâle Noisette au centre de chaque fond aux Läckerli et recouvrir chaque Perle d'une framboise. Déposer ensuite la préparation séré à la crème/mascarpone dans les moules, couvrir et réserver au frais pendant 4 heures.

NAPPAGE

Porter à ébullition les framboises avec le sucre glace et le jus de citron, passer au tamis pour obtenir un coulis, puis le laisser refroidir complètement. Démouler délicatement les cheesecakes et les dresser sur des assiettes. Décorer les cheesecakes avec le coulis de framboises, les Perles de Bâle Noisette et les framboises réservées.

Servir et savourer avec plaisir.

ASTUCE

- Selon vos goûts, vous pouvez utiliser d'autres sortes de Perles de Bâle et de baies.
- Les Cheesecakes se conservent 2 jours à couvert au réfrigérateur.

