

Cheesecake en verrine

pour 4 personnes



RECETTE

120 g de Läckerli Nature aux Cranberries, hachés
4 de Läckerli Nature aux Cranberries, en entier
3 Oranges bio
180 g de cranberries séchées
200 g de fromage frais
200 g de yogourt nature
2 c. à s. de miel liquide
1 Citron bio
1 Gousse de vanille
20 g de pistaches

PRÉPARATION

- 1** Fond: Réduire en miettes les Läckerli Nature aux Cranberries, en réserver 20g. Répartir les morceaux de Läckerli dans 4 verrines d'en. 2 dl chacune.
- 2** Coulis: Râper le zeste d'une orange puis presser toutes les oranges. Faire cuire les cranberries, le zeste et le jus d'orange pendant env. 5 minutes, réduire tout en purée puis laisser refroidir. Verser la moitié du coulis sur les morceaux de Läckerli, réserver le reste.
- 3** Garniture: Râper le zeste du citron et le mélanger avec 2 c. à s. de jus de citron, le fromage frais, le yogourt, le miel et les grains de vanille grattés. Répartir la préparation dans les verrines et la placer 2 heures à couvert au réfrigérateur.
- 4** Décoration: Juste avant de servir, napper avec le reste de coulis. Saupoudrer les pistaches, les morceaux de Läckerli réservés et décorer avec un Läckerli entier.

Sans sucre
cristallisé ajouté

Cheesecake en verrine



ASTUCES

- Déposer des fruits de saison, entiers ou coupés, sur le fond du cheesecake et les utiliser pour la décoration.
- Ce dessert se conserve 1-2 jours à couvert au réfrigérateur.

