

## 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.

