

Cheesecake aux fruits de la passion et mangue

10 personnes

Ingrédients

90 gr de beurre
200 gr de spéculos

5 feuilles de gélatine
3 œufs
120 gr de sucre
1 citron vert
1 gousse de vanille
350 gr de Philadelphia®
43 cl de crème liquide bien
froide

25 cl de smoothie Innocent®
mangue passion
2 feuilles de gélatine
2 fruits de la passion

Ustensiles

1 balance
1 planche à découper
1 couteau d'office
1 cercle à pâtisserie
Papier sulfurisé
Plaque à pâtisserie
1 petite casserole
1 mixeur
1 maryse
1 râpe
1 saladier
1 fouet électrique

Posez un **cercle à pâtisserie** sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faites fondre le beurre.

Mixez les spéculos en **poudre fine** et incorporez ensuite le beurre fondu.
Versez cette préparation dans le cercle et lissez à l'aide d'une **maryse**.
Réservez au frais.

Mettez les 5 feuilles de gélatine dans l'eau froide pour les ramollir.

Mélangez le sucre avec les œufs.

Ajoutez le zeste de citron vert râpé, les grains de vanille et mélangez.

Incorporez le Philadelphia et battez au fouet électrique pour obtenir une **préparation homogène**.

Pressez le citron et chauffez le jus dans une petite casserole puis y faire fondre les **feuilles de gélatine bien essorées**. Ajoutez ce mélange à l'appareil crémeux et fouettez à **vitesse rapide**.

Fouettez la crème liquide **bien froide** en chantilly et ajoutez-la à l'**appareil** au Philadelphia.

Mélangez **délicatement**.

Versez ce mélange sur la base au spéculos **en laissant un espace pour la gelée passion**.

Réservez au réfrigérateur pendant **2 h** pour que la gélatine prenne.

Mettez les 2 feuilles de gélatine dans l'eau froide pour les ramollir.

Chauffez un tiers du smoothie passion dans une petite casserole puis y faire fondre les feuilles de gélatine bien essorées.

Ajoutez le reste du smoothie, la pulpe des fruits de la passion et mélangez.

Répartir cette préparation sur le cheesecake.

Réservez au réfrigérateur pendant **30 minutes** pour que la gélatine prenne.

Faites glisser le cheesecake sur un joli plat.

A l'aide d'un couteau pointu, démoulez-le **délicatement** pour ôter le cercle.
Et dégustez ce merveilleux cheesecake.

Le truc en + de Chloé cuisine en vert

Servez avec un coulis de mangue.

Remplacez le smoothie passion mangue par un smoothie aux fruits rouges.