

Cheesecake à la Fraise
Pour 12 cercles de 22cm soit 124 portions



1. **BASE SPECULOOS**

500 g de spéculoos
200 g de beurre

Au batteur, à l'aide d'une feuille, ramollir le beurre et mélanger les biscuits et le beurre mou.
Étaler la masse uniformément dans les cercles, sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson et mettre au froid.

2. **GARNITURE CHEESECAKE**

1 sachet(s) de 420 g de **préparation pour Cheesecake alsa Professionnel**
1 kg de fromage blanc 20%
500 g de crème liquide UHT 30 %
500 g de purée de fraise

Battre 1 minute le fromage blanc, la crème et la pulpe de fraise à vitesse moyenne, puis ajouter la préparation pour Cheesecake alsa Professionnel et battre à nouveau 1 minute à vitesse moyenne.
Couler dans les cercles et lisser. Réserver au frais 90 minutes.

Au moment de servir, disposer sur le dessus des fraises fraîches.