

Cheesecake à la Fraise

Pour 12 cercles de 22 cm soit 24 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 alsacienne 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 alsacienne 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.