

Cheesecake façon Framboisier
Pour 12 cercles de 22 cm de Ø soit 32 portions



1. **BASE SPECULOOS**

500 g de speculoos
200 g de beurre

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

2. **CHEESECAKE**

1 sachet(s) de 420 g de **préparation pour Cheesecake alsac Professionnel**
1 kg de fromage blanc 20%
500 g de crème liquide UHT 30%
500 g d'eau

Au batteur, mélanger pendant 1 minute le fromage blanc, la crème et l'eau, à vitesse moyenne, puis ajouter la préparation Cheesecake alsac Professionnel et battre à nouveau 1 minute à vitesse

moyenne. Disposer des demi-framboises tout autour du cercle puis couler et lisser la préparation

3. **GELÉE DE FRAMBOISE**

250 g de pulpe framboise

60 g de **Gélatine Instantanée Sébalcé**

Faire fondre la pulpe jusqu'à ce qu'elle atteigne une température ambiante, ajouter la gélatine instantanée puis couler dans un cercle de 18 cm de Ø, sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson et mettre au froid.