

Régal

Cheesecake barres à la rose, pistaches et framboises

Par Sandrine Saadi



Niveau de difficulté	Confirmé
Coût	Abordable
Temps de préparation	45 min
Temps de cuisson	5 min
Temps de repos	7 heures

Catégories : Desserts, C'est la saison, Epicerie du Monde, Fruits

Pour réussir cette recette de cheesecake, il faut respecter deux règles : utiliser un cadre carré de 20 x 20 cm. L'épaisseur et la bonne tenue des couches en dépendent. Et laisser reposer la préparation au réfrigérateur le temps indiqué entre chaque étape. La gourmandise exige, dans certains cas, de la patience !

Pour 6 personnes

Ustensiles

Cadre à pâtisserie 20 x 20 cm

Ingrédients

Pour le fond biscuité :

200 g Biscuits petit-beurre
50 g Beurre fondu
3 c. à soupe Pâte de pistache

Pour la crème cheesecake :

200 g Fromage frais
200 g Mascarpone
200 g Yaourt grec
10 cl Crème liquide
80 g Sucre glace
6 feuilles Gélatine
1 c. à café Extrait de vanille

Pour la gelée de framboises à la rose :

2 feuilles Gélatine
1 c. à soupe Sucre
Quelques Framboises
1/2 c. à café Eau de rose

Réalisation

- 1 Commencez cette recette de cheesecake en préparant le fond biscuité. Mixez les biscuits en poudre fine. Ajoutez le beurre fondu et la pâte de pistache et mélangez bien. Répartissez ce mélange dans un cadre de 20 x 20 cm et tassez bien. Réservez au moins 1 h au frais.
- 2 **La crème de cheesecake.** Placez les feuilles de gélatine 10 min dans un bol d'eau froide. Fouettez le fromage frais, le mascarpone, le yaourt, le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à obtenir une crème bien lisse.
- 3 Faites chauffer la crème liquide. Hors du feu, **ajoutez la gélatine** et remuez jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée. Versez la crème dans le mélange précédent et continuez à fouetter le mélange 1 à 2 min. Répartissez la crème sur la base biscuitée et placez au réfrigérateur pendant au moins 4 h.
- 4 **La gelée à la rose.** Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Placez 25 cl d'eau, le sucre, les framboises et l'eau de rose dans une casserole et portez le tout à ébullition. Filtrez la préparation.
- 5 Hors du feu, ajoutez les feuilles de gélatine bien essorées et remuez jusqu'à ce qu'elles soient dissoutes. **Versez la gelée sur la crème cheesecake** prise et laissez prendre à nouveau 2 h.