Cheesecake au citron

Salut les gourmands,

Nous vous présentons aujourd'hui un délicieux cheesecake au citron, avec un fond de biscuit spéculoos et de jolies marbrures aux fruits rouges.

Cette recette gourmande peut être réalisée dans un moule en forme de cœur, comme nous l'avons fait, ou alors dans un cercle classique.

Que ce soit pour célébrer la fête des Mamans, la St-Valentin ou une autre occasion, ce dessert promet d'être un succès!

Pour cette recette, nous avons utilisé un **cadre en forme de cœur de 22 cm,** mais vous pouvez sans problème le faire dans **un cercle de 20 cm** de diamètre.

Pour un cheesecake en forme de cœur pour **8 à 10 personnes**, il vous faudra :

Fond cheesecake

- 200gr de brisures de spéculoos

Masse à cheesecake

- 120gr de sucre
- 20gr de farine
- 350gr de Philadelphia
- Les zestes de 2 citrons
- Le jus d'un citron
- 4 œufs
- 350gr de crème acidulée
- 1.5 càc d'arôme vanille

Décors

- 50gr de gelée aux fruits rouges

Pour commencer, nous allons réaliser le fond du cheesecake.

Fond cheesecake

Cette étape est très facile car il vous faudra simplement **200gr de brisures de spéculoos**.

Commencez par préparer une plaque perforée recouverte d'un papier de cuisson et déposez-y un cadre en forme de cœur de 22 cm. Afin de faciliter le démoulage, chemisez l'intérieur du moule avec du papier cuisson.

Dans notre assortiment, nous avons des rouleaux de papier cuisson. C'est très pratique pour chemiser des moules comme celui-ci. Pour que le papier de cuisson ne bouge pas, fixez-le à l'aide d'un trombone.

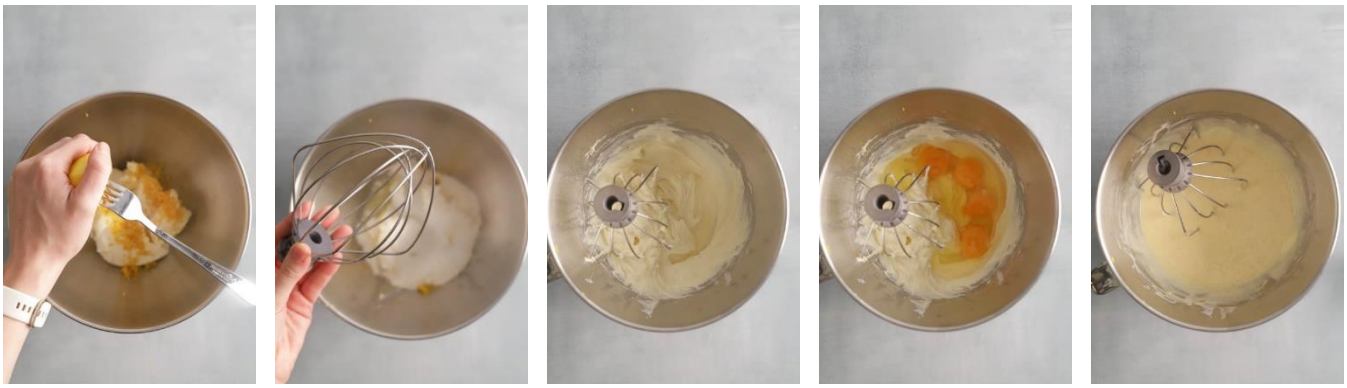
Versez les **200gr de brisures de spéculoos**. Répartissez-les dans le moule, puis tassez bien à l'aide d'un verre. Réservez le moule et préchauffez votre four à **150°C chaleur tournante.**

Nous allons maintenant passer à la masse à cheesecake.

Masse à cheesecake

Mélangez **120gr de sucre** avec **20gr de farine**. Versez **350gr de Philadelphia** dans un grand bol et zestez **2 citrons** à l'aide de la râpe microplane.

Ajoutez le **jus d'un citron** et pour finir le **mélange sucre/farine.** Mélangez le tout au fouet à petite vitesse. Lorsque tout est bien mélangé, ajoutez **4 œufs** et continuez de battre jusqu'à l'obtention d'une masse bien homogène.



Ajoutez **350gr de crème acidulée** et **1.5 càc d'arôme vanille,** puis mélangez à l'aide d'une maryse. La masse à cheesecake est plutôt liquide, c'est normal, elle durcit en cuisant et en refroidissant. ;-) Versez la masse à cheesecake sur le fond de biscuit spéculoos.

Pour décorer le cheesecake, nous allons dessiner des marbrures.

Décors

Pour la décoration, versez **50gr de gelée de fruits rouges** dans une petite poche à douille. Aidez-vous d'un pichet afin de remplir la poche proprement. Pochez des petits points de gelée sur la masse à cheesecake.

Ensuite, à l'aide d'un cure-dent, étalez les pointes de gelée pour créer des marbrures. Enfournez le cheesecake dans le four préchauffé à **150°C pendant 1h15**.

Une fois cuit, laissez-le refroidir totalement au **frigo pendant 1 nuit** avant de le démouler et de pouvoir le déguster. Démoulez-le sur un plateau ou une jolie assiette une fois bien refroidi.

Le cheesecake est prêt à être dégusté!

Il se conserve **3 à 4 jours** au frais dans une boîte bien fermée. J'espère que cette recette vous a plu et je vous souhaite un bon dimanche!

Jenny