

Cheesecake aux framboises



Ingrédients

- 250 g de biscuits digestifs
- 125 g de beurre de baratte frais Pur Natur
- 800 g de yaourt Greek style framboise Pur Natur
- 8 g de feuilles de gélatine
- Jus de 1 citron
- 1 barquette de framboises fraîches

Préparation

Faites fondre le beurre, émiettez les biscuits. Mélangez le beurre aux biscuits émiettés. Placez une feuille de papier sulfurisé au fond d'un moule à manqué (16 cm de diamètre) et remplissez-le de crumble, en pressant la couche de biscuits contre le fond avec le côté arrondi d'une cuillère à soupe. Placez le moule au congélateur, jusqu'à ce que la couche de biscuits ait durci.

Pendant ce temps, préparez la garniture. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 5 minutes. Faites chauffer le jus de citron dans une casserole et mettez-y la gélatine pressée pour qu'elle fonde. Versez ce mélange dans un grand bol, et incorporez le yaourt Greek style. Si vous le souhaitez, ajoutez 2 cuillères à soupe de sucre.

Sortez le moule à manqué du congélateur. Versez la garniture sur le fond biscuité et lissez-la avec une spatule. Laissez figer au réfrigérateur pendant 2 heures. Garnissez le gâteau de framboises fraîches.