

LÉGÈRE ET FONDANTE : MOUSSE DE FROMAGE
BLANC PARFUMÉE À LA CANNELLE

MINI CHEESECAKES



Prendre le temps pour boire un café et manger une part de gâteau ! Une recette qui tombe à pic pour l'automne : à l'occasion de nos journées portes ouvertes 2022, @sallyswelt nous a présenté de délicieux mini cheesecakes au fromage blanc fondant. Facile à réaliser, ce gâteau va ravir les papilles de vos invités.

INGRÉDIENTS

Fonds

» 2 paquets de pâte à croissant (rayon frais)

Mousse de fromage blanc

» 425 g de fromage frais

» 250 g de fromage blanc

» 1 c. à c. d'extrait de vanille

» 150 g de sucre en poudre

» 2 c. à c. de zeste de citron

» 2 c. à c. de jus de citron

» 3 œufs

» 60 g de féculé

Pour badigeonner

» 30 g de beurre

» 50 g de sucre

» 1 c. à c. de cannelle



PRÉPARATION

- 01.** Préchauffer le four à 170 °C (voûte/sole) et poser un cadre à pâtisserie sur une grille recouverte de papier sulfurisé.
- 02. Fond :** abaisser la pâte et tapisser le cadre à pâtisserie en appuyant légèrement sur les bords afin de bien les fermer jusqu'à obtenir une surface.
- 03. Mousse de fromage blanc :** mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une mousse bien onctueuse, veiller à ne pas incorporer trop d'air. Verser la mousse sur le fond, abaisser la deuxième pâte et la poser dessus en appuyant légèrement.
- 04. Cuire le cheesecake :** faire fondre le beurre et badigeonner la pâte. Mélanger le sucre et la cannelle et saupoudrer sur le beurre. Enfourner pour environ 30 minutes.
- 05.** Sortir le gâteau du four, le laisser refroidir puis le mettre au frais pendant environ 1 heure.
- 06.** Démouler le gâteau, le découper en rectangles et servir sur un plat.

C'EST PRÊT !