

# Cheese cake speculos citron et framboise

## Ingrédients pour la pâte à speculos :

- Speculoos bastogne : 130g
- Beurre : 60g

## Ingrédients pour la gelée de framboise :

- Coulis de framboises : 250g
- Kinovy : 10g

## Ingrédients pour la crème

- Mascarpone : 125g
- Cream cheese : 250g
- Sucre : 140g
- Kinovy : 12g
- Crème fraîche 35% : 250g
- Citron : 1

## Mode opératoire :

1. **Préparer la pâte à speculos** : Hacher le speculoos et le mélanger avec le beurre fondu. Une fois le mélange bien homogénéisé, mettre la préparation dans le fond de l'emporte-pièce et bien appuyer dessus pour faire une couche compacte.
2. **Préparer la crème** : Fouetter la crème fraîche à la main au de son aération. A part, mélanger le mascarpone avec le sucre, le jus de citron et le Cream cheese, mélanger le tout 1 à 2 minutes. Préparer la gélatine en mélangeant Kinovy avec 100 ml d'eau tiède, et mixer le tout 1 minute. Ajouter cette solution à la préparation de crème (mascarpone, sucre, jus de citron et Cream cheese). Finir en ajoutant la crème fouettée au mélange. Mettre cette préparation dans l'emporte-pièce, sur le fond de speculos et mettre au frais 2-3 heures.
3. **Préparation de la gelée de framboises** : dissoudre Kinovy dans 50 ml d'eau tiède au mixe soupe durant 1 minute, puis rajouter le coulis de framboise et mixer 30 secondes. Déposer cette gelée sur la crème de cheese cake et remettre au frais 2 -3 heures.

Tps: 30 min

cuisson/repos frigo: 2H

cout: économique

difficulté: facile





*La gélatine  
des pâtisseries  
malins*



Découvrez d'autres délicieuses recettes sur  
[www.kinovy.com](http://www.kinovy.com)