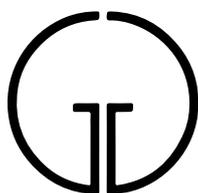




Cheesecake Fruit de la Passion

Recette
(6 personnes)



Gabriel Pastry Art

Les ingrédients pour la garniture



600 g de fromage à la crème



1 c. à soupe de Maïzena



4 oeufs



4 fruits de la passion



180 g de sucre

Les ingrédients pour le biscuit



60 g de beurre froid



170 g de sucre roux



60 g de sucre blanc

Les ingrédients pour le coulis



1 pincée de fleur de sel



110g de farine T55

La préparation

Commencez par beurrer un moule circulaire. Avec un papier sulfurisé, tapissez le fond du moule.

Ensuite, faites fondre votre beurre, mixez les biscuits avec la poudre d'amandes et le beurre fondu. Étalez la pâte au fond du moule en la tassant bien, vous pouvez vous aider avec le dos d'une cuillère. Laissez reposer au moins 20 minutes au réfrigérateur.

Puis, préchauffez le four à 150°.

Coupez 4 fruits de la passion, pressez la chair des fruits sur une passoire en appuyant bien afin de bien récupérer tout le jus. Récupérez les graines.

Mettez le fromage à la crème dans le bol du robot avec les œufs, 180 g de sucre, la maïzena diluée dans 2 cuillères à soupe d'eau froide et le jus des fruits de la passion.

Par la suite, mixez à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Pour finir, versez le tout dans le moule et enfournez pendant environ 1 h 15.

Si le cœur du gâteau est encore trop souple, continuez un peu la cuisson.

Une fois la cuisson prête et laissez refroidir le gâteau avant de le démouler.

Si vous souhaitez préparer un coulis, vous devez faire bouillir quelques minutes les graines et le jus du dernier fruit de la passion avec 4 cuillères à soupe de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau. Enfin versez le coulis sur la surface du cheese-cake et dégustez !

Retrouvez-nous sur



Gabriel Pastry Art



Gabriel Pastry Art

Les réseaux sociaux



@Gabriel.Pastry.Art



Gabriel Pastry Art



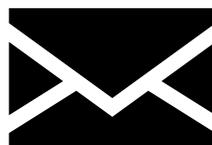
Gabriel Pastry Art



Gabriel Pastry Art



<https://gabriel-pastry-art.fr/>



contact@gabriel-pastry-art.fr



09 81 83 57 24

GABRIEL

PASTRY ART



45 Rue Notre Dame de Nazareth, 75003 Paris

