

MINI CHEESE CAKES aux FRAMBOISES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 20 min / Cuisson : 5 + 25 min / Attente : une nuit

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

- 90 g de biscuits • 15 g de beurre fondu • 15 g de sucre • 300 g de framboises (décongelées)
- 1 à 2 càs de sucre glace
- 300 g de fromage à la crème • 75 g de sucre • 1 càc de vanille liquide • 1 gros œuf

RÉALISATION

Préparer le coulis : Mixer les framboises, puis les passer pour éliminer les graines. Ajouter un peu de sucre glace (1 à 2 càs), mélanger au fouet.

Allumer le four th6, 160°C.

Mixer ensemble les biscuits, les 15 g de sucre et les 15 g de beurre fondu.

Poser des caissettes papier dans des empreintes de moules à muffins (en dur). Verser cette poudre dans les caissettes. A l'aide du fond d'un verre, tasser cette base biscuitée. Enfourner pour 5 minutes.

Fouetter ensemble le fromage à la crème, l'œuf, le sucre et la vanille. Verser sur la base biscuitée.

Ajouter quelques gouttes de coulis.

A l'aide d'un couteau, dessiner des spirales en étalant légèrement le coulis.

Enfourner pour 20 à 25 minutes. Laisser refroidir et réserver une nuit au frais.

Pour servir : démouler et ajouter un peu de coulis de framboises et quelques fraises marinées dans une càs de sucre et quelques gouttes de vinaigre balsamique.