

CHEESECAKE AVEC RISTRETTO DECAFFEINATO

🕒 1 h

👉 Facile

MATÉRIEL

1 tasse Espresso
1 moule
Four

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

Pour la croûte :
375 g de farine
400 g de beurre
8 g de sel
130 g de sucre impalpable
1 jaune d'œuf
75 g de féculé

Pour la garniture :
440 g de fromage frais à la crème
1 citron vert, le jus
60 g de sucre cristallisé
40 g de jaunes d'œufs
14 g de féculé
100 g de crème
1 gousse de vanille, la pulpe

Pour le dressage :
1 citron, le zeste
quelques feuilles de menthe ciselées

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

Commencez par préparer la pâte. Sur un plan de travail propre, pétrissez la farine, le beurre, le sel, le sucre impalpable, le jaune d'œuf et la féculé. Confectionnez une belle boule, aplatissez-la et laissez la pâte reposer quelques heures au frigo.

Saupoudrez le plan de travail d'une fine couche de farine et abaissez-y la pâte sur une épaisseur de +/- 1 cm. Recouvrez ensuite le fond d'un moule démontable avec la pâte, et enfournez pendant 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 160 degrés.

Préparez entre-temps la garniture:

Mélangez le fromage frais avec le jus d'un citron vert, le sucre, les jaunes d'œufs, la féculé, la crème et la pulpe de la gousse de vanille. Sortez le fond de tarte du four, fixez-y l'anneau du moule démontable et beurrez les côtés. Versez ensuite la pâte à cheesecake sur le fond de tarte, et faites-la cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 160 degrés.

Sortez le cheesecake du four et laissez-le refroidir un peu. Décorez-le ensuite avec le zeste de citron vert et la menthe ciselée.

Servez le cheesecake avec le Nespresso *Ristretto Decaffeinato*.