



Cheesecake exotique à la mangue et à la noix de coco

Ingrédients:

- 140 g de biscuits à la noix de coco
- 60 g de beurre fondu
- 400 g de Philadelphia Nature
- 10 cl de crème de noix de coco ou 2 c. à c. d'extract de noix de coco
- 50 cl de crème fraîche
- 4 feuilles de gélatine
- 50 g de sucre glace + 5 c.à.s.
- 2 blancs d'œufs
- 1 mangue
- 50 g de coulis fruit de la passion et/ou mangue
- 1 feuilles de menthe

TEMPS:

30 minutes





Cheesecake exotique à la mangue et à la noix de coco

Etape de préparation :

- Enduisez le moule démoulable de beurre et recouvrez le fond et le contour avec du papier de cuisson. Broyez les biscuits avec le beurre. Répartissez le mélange de biscuits sur le fond du moule démoulable et lissez avec le bout arrondi d'une cuillère. Mettez au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- Trempez les feuilles de gélatine pendant 5 min dans un récipient rempli d'eau froide, puis pressez bien à la main. Mettez 5 c.à.s. dans un récipient et mettez pendant 10 à 15 secondes au four à micro-ondes. Faites fondre les feuilles de gélatine pressées dans la crème et tournez jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Fouettez le Philadelphia avec le sucre glace pendant 3 minutes. Ajoutez la crème de noix de coco et fouettez lentement pour obtenir un mélange homogène. Fouettez dans un autre récipient la crème fraîche et ajoutez une par une les 5 c.à.s. de sucre glace.
- Battez. Mettez au réfrigérateur. Battez le mélange à la gélatine avec la préparation Philadelphia jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Battez dans un autre bol les blancs d'œufs en neige. Mélangez doucement la crème fraîche battue avec la préparation gélatine/ Philadelphia. Ensuite ajoutez les blancs d'œufs battus. Sortez le moule démoulable du frigo et ajoutez le mélange cheesecake. Lissez avec le dos d'une cuillère. Couvrez avec un film alimentaire et laissez reposer pendant 4h au réfrigérateur.
- Garnissez avec de la mangue fraîche ou un fruit exotique selon votre envie, des feuilles de menthe et de la sauce de fruit de la passion/mangue.

