

# CHEESECAKE AU CITRON

## Sans Cuisson

### Ingrédients de la recette:

100 gr de beurre fondu  
500gr de fromage nature mascarpone  
200gr de biscuits ( galettes st Michel )  
25 cl de crème entière liquide  
100gr de sucre  
le jus 1 citron  
zeste du citron  
3 feuilles de gélatine  
Décor gelée de groseilles ou autres



### Préparation: 6 à 8 personnes

- 1 / Écrasez les biscuits et ajoutez le beurre fondu
- 2 / Dans un moule à fond amovible, répartissez la pâte obtenue et appuyez avec le dos d'une cuillère pour bien la tasser,
- 3/ Réservez au congélateur.
- 4 / Pendant ce temps, battez la crème liquide et quelques gouttes de jus citron en chantilly.
- 5/ Réservez-la au frais.
- 6/ Dans un bol du mixeur, versez le fromage nature le sucre , le jus de citron et les 2 feuilles de gélatine ATTENTION (faire ramollir les 2 feuilles de gélatine dans l'eau froide .faire chauffer 2cas de crème ou de lait dans un verre et dissoudre dedans ,mélangez jusqu'à ce que la gélatine soit bien dissoute).
- 7 / Mixez pour obtenir une crème.
- 8 / Ajoutez délicatement la chantilly.
- 9 / Versez l'ensemble sur la base de biscuit et réservez au frais une nuit et décorez avant de servir