

Donc: super simple (comme toujours) mini cheesecake recipe.

Pour 10 mini cheesecake:

pour le cheesecake proprement dit:

1 barquette de philadelphia (200gr)

1 yoghurt

2 cuillères à soupe de miel

1/2 citron

4 feuilles de gélatine (ou équivalent)

Pour la base:

2 biscuits

100gr de beurre



La base: écraser les biscuits en poudre. Faire fondre le beurre dans un bol et mélanger, cela permet à la base de re-coller (oui, c'est tjrs le même truc que j'utilise, on ne change pas une équipe qui gagne). Garnir la base des moules cupcake. Cette base/étape est facultative, la recette marche aussi dans des petits raviers.

Mélanger le fromage, le yahourt et le miel pour obtenir une crème onctueuse

mettre la gélatine à fondre dans un peu d'eau - ajouter le jus de citron et passer au micro onde pour bien tout dissoudre et mélanger à la crème.



Napper

décorer - ici avec des baies de goja et noix de cajoux

mettre au
frigo pour la
nuit

Démouler et
c'est prêt !

