No-bake Cheesecake

Un gâteau sans cuisson? Grâce à ce No-bake Cheesecake aux noix de macadamia et aux poires, tout le monde y arrive en un tour de main!

Ce qui rend ce gâteau si exceptionnel, c'est sa combinaison harmonieuse de citron estival et de poires automnales. Mais ce n'est pas uniquement le goût sublime de ces mini-cakes qui vous laisse fondre, sa texture crémeuse aussi va vous enchanter. Nous avons ajouté au fond de tarte un ingrédient un peu spécial: des noix de macadamia! Fait étonnant: en raison du traitement compliqué, la noix de macadamia est considérée comme la noix la plus chère au monde.

- 50 g de noix de macadamia
- 125 g de biscuits à la cuillère
- 80 g de beurre à température ambiante
- 100 g de poires en boîte, égouttées (garder impérativement le jus!)

- 600 g de Philadelphia
- 100 g de yogourt nature
- 50 ml de jus de citron
- 50 ml de jus de poire (liquide de la boîte)
- 1 citron (le zeste)
- 4 feuilles de gélatine
- 1 cc de maïzena
- 75 g de sucre

1. Sortir les poires de la boîte et bien les égoutter. Conserver le jus.
2. Mettre les noix de macadamia dans un sachet et les écraser avec le rouleau à pâtisserie.
3. Ajouter ensuite les biscuits à la cuillère et les réduire également.
4. Déposer maintenant ces petits morceaux dans une jatte et les pétrir avec le beurre jusqu'à ce que le tout colle bien ensemble.
5. Garnir le moule de papier sulfurisé, puis abaisser ce mélange sur le fond et les bords en appuyant assez fort. Cette couche doit être un peu plus épaisse dans le bord.
6. Couper les poires en tranches d'environ5 mm, puis les répartir sur le mélange.
7. Mettre le moule au frigo pendant environ 30 minutes.
8. Entre temps, mettre le Philadelphia, le yogourt et le zeste de citron dans une jatte et bien mélanger, de sorte qu'il n'y ait plus de grumeaux.
9. Verser 50 ml de jus de poire et 50 ml de jus de citron dans une casserole, y ajouter les feuilles de gélatine et les laisser ramollir pendant environ 5 minutes.
10. Ajouter le sucre et la maïzena et cuire à feu moyen jusqu'à ce tout ait fondu.
11. Verser ce liquide dans la masse au fromage et bien mélanger le tout.
12. Verser maintenant cette masse dans le moule et laisser refroidir au minimum 4 heures au réfrigérateur, ou même toute une nuit.
13. Décorer le gâteau selon les goûts, par exemple avec du chocolat fondu.

Durée de préparation environ 1 heure; laisser refroidir au moins 4 heures