

Tranches de cheesecake aux fraises sans cuisson



Ces délicieuses tranches de cheesecake aux fraises peuvent être préparées la veille, se conservent plusieurs jours au réfrigérateur et suffisent pour toute une tablée!

Le four peut faire une pause aujourd'hui, car ce type de gâteau n'a pas besoin d'être cuit! Le fond est composé de biscuits écrasés, la couche de fromage frais est mélangée avec du gélifiant végétalien, puis mise au réfrigérateur pour obtenir une structure crémeuse et ferme.

L'agar-agar est fabriqué à partir d'algues séchées et est devenu populaire ces dernières années car il est entièrement exempt de produits animaux, contrairement à la gélatine qui est composée de tissu conjonctif animal. En outre, l'agar-agar est facile à utiliser comme vous le constaterez en lisant la recette.

Fond

- 350 g de biscuits complets
- 120 g de beurre fondu

Couche de cheesecake

- 800 g de fromage frais
- 1 citron bio, les zestes
- 2 cc de pâte de vanille
- 150 g de sucre glace
- 500 ml de crème entière
- 4 feuilles d'agar-agar ou 5 g d'agar-agar en poudre

Couche de fraises

- 600 g de fraises
- 3½ cs de sucre
- 180 ml d'eau

- 1 feuille d'agar-agar ou 2½ g d'agar-agar en poudre

Fond

1. Moulez finement les biscuits complets dans un hachoir. Mélangez avec le beurre fondu, versez la masse dans le moule et pressez bien. Mettez la masse au réfrigérateur.

Couche de cheesecake

1. Battez le fromage frais avec les zestes de citron et la pâte de vanille avec un mixeur pendant 1 minute. Ajoutez le sucre glace et mélangez à nouveau.
2. Fouettez les 250 ml de crème entière dans un récipient séparé. Ajoutez la crème au mélange de fromage frais et mixez à nouveau brièvement pour bien mélanger.
3. Portez à ébullition le reste de la crème entière avec l'agar-agar dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous - en remuant constamment.
4. Incorporez rapidement la masse chaude au mélange de fromage frais. Répartissez-la tout de suite sur le fond de biscuit et mettez au frais.

Couche de fraises

1. Suivant la taille des fraises, coupez-les en quatre ou en cinq. Mettez-les dans une jatte, saupoudrez-les de sucre et mélangez-les délicatement. Couvrez-les et laissez-les reposer pendant 30 minutes.
2. Versez les fraises dans une passoire et récupérez le jus.
3. Portez à ébullition le jus de fraise, l'eau et l'agar-agar dans une casserole jusqu'à ce que l'agar-agar soit complètement dissous - en remuant constamment. Laissez refroidir quelques minutes.
4. Répartissez les tranches de fraises sur le cheesecake et versez le mélange gélifié par-dessus. Mettez au réfrigérateur pendant au moins 6 heures ou toute la nuit. Coupez en tranches.

Temps de préparation: environ 1 heure 15 minutes (refroidissement exclu)

Dolceoro Moscato d'Asti DOCG



Robe jaune paille aux reflets dorés. Nez délicat de pêche Melba, de muscade, de menthe et de sauge. Bouche pleine aux bulles fines. Finale sévère, fruitée et sucrée.

[Voir dans le weinshop](#)