

## CHEESECAKE LIME



*Temps de préparation: 5h - Nombre de portions: 8*

### Ingrédients:

- 60g Beurre
- 75g Spéculoos
- 75g Petit Beurre
- 3 feuilles Gélatine
- 140g Crème entière
- 60g Mascarpone
- 1 Zeste de citron vert
- 3 Citron vert en tout
- 300g Philadelphia®

### Préparation:

- Le Biscuit: Mettre dans le bol 60g de beurre avec 75g de spéculos et 75g de petit beurre mélanger 20 sec/ vitesse 5
- Transvaser dans un moule 22cm de diamètre
- Tasser à l'aide d'une cuillère et placer au frigo
- Garniture: Placer dans un bol contenant de l'eau frais trois feuille de gélatine
- Mettre 140g de crème entière liquide et 60g de mascarpone dans le congélateur laisser environ 15 minutes
- Après les 15 minutes sortir du congélateur, Mettre dans le bol et installer le fouet
- Mélanger 3 min/ vitesse 4 puis transvaser dans un récipient et placer au frigo
- Nettoyer le bol: Mettre un zeste de citron vert et 80g de sucre en poudre dans le bol et pulvériser 10 sec/ vitesse 10. Racler les parois
- Ajouter 100g de jus de citron vert (environ 3) dans le bol chauffer 4 min/ 70° / vitesse 2
- Ajouter les feuilles de gélatines essorées. Chauffer 4 min/ 60° vitesse 3
- Placer le fouet et ajouter 300g de Philadelphia® puis mélanger 20 sec / vitesse 4
- Mélanger délicatement avec la chantilly dans un récipient puis recouvrir le biscuit avec la crème lisser avec un spatule
- Placer au frigo min 4 heures
- Démouler au moment ou vous aller le servir