



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Cheese-cake framboises et lemon-curd aux Oreo .



<p><i>Ingrédients pour 8 personnes :</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 sachet de sucre vanillé</li><li>- 2 c.à.s bombées de lemon-curd maison</li><li>- 2 c.à.s bombées de Maïzena</li><li>- 220 g de biscuits Oreo</li><li>- 450 g de Philadelphia</li><li>- 5 c.à.s de sucre</li><li>- 5 gros oeufs</li><li>- 550 g de framboises</li><li>- 675 g de fromage blanc à 20%</li><li>- 80 g de beurre</li></ul>	<p><i>Lemon-curd :</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 c.à.s de Maïzena</li><li>- 120 g de sucre</li><li>- 220 ml de jus de 4 citrons jaunes</li><li>- 25 g de beurre</li><li>- 3 gros oeufs</li></ul> <p><i>Nappage :</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 4 c.à.s de sucre</li><li>- 3 c.à.s de lemon-curd</li><li>- Quelques Oreo et framboises</li></ul>
---	---

*Préparation du lemon-curd et du coulis de framboises :*

- Mélanger les oeufs, le sucre et le jus de citron dans une casserole
- Ajouter la Maïzena et mélanger, cuire ce mélange au bain marie 5-7 minutes pour épaissir
- Réserver à température ambiante, mettre en pot et placer au réfrigérateur
- Faire bouillir les framboises dans un peu d'eau avec 2 c.à.s de Maïzena et 2 c.à.s de sucre
- Lorsque le coulis épaissi, le passer au tamis pour éliminer les pépins, réserver. Cela donne 400 g sans pépins.

*Préparation de la base et des crèmes :*

- Mixer 220 g d'Oreo avec 3 c.à.s de sucre, mélanger avec le beurre fondu
- Presser ce mélange au fond d'un moule à charnières, laisser au réfrigérateur
- A la spatule mélanger le Philadelphia, le fromage blanc et les oeufs. Diviser la préparation en 2
- Dans l'une incorporer le coulis de framboises et 50 g d'Oreo concassés grossièrement
- Dans l'autre incorporer le sucre vanillé, 2 c.à.s bombées de lemon-curd et 50 g d'Oreo concassés grossièrement

*Montage et finitions :*

- Au dessus de la base d'Oreo, verser la crème citron, puis celle aux framboises
- Cuire pendant 1 h à 160°C th. 5, laisser refroidir 45 min. à four éteint. Réserver au réfrigérateur pendant 8 h
- Faire fondre 3 c.à.s de lemon-curd avec un peu d'eau et 4 c.à.s de sucre. Ajouter du jus de citron au besoin
- Napper le dessus du cheese-cake de ce coulis, décorer de quelques framboises et Oreo
- Nappage au lemon-curd, le dessin de framboises se fait à la seringue : une spirale étirée avec un cure-dents

