

Cheesecake citron – spéculoos - griottes



Ingrédients :

*250g de spéculoos concassés

* 120g de beurre

*500g de mascarpone

* 10cl de Carth'agrume citron

* 2 œufs

* 125g de sucre

Recette :

Faites fondre le beurre, puis ajouter le aux spéculoos.

Mélangez bien avant d'étaler cette pâte au fond de votre moule (beurré ou recouvert de papier sulfurisé).

Laissez prendre au froid pendant 1/2h.

Mélangez le mascarpone, le sucre & le Carth'argume citron. Ajoutez ensuite les œufs un à un, en mélangeant bien à chaque fois.

Versez cet appareil par dessus la couche de gâteau.

Enfournez à 180° (Th.6) pendant 1/2h.

A la sortie du four, laissez prendre au froid au moins 3h.

Décorez avec des Griottines ou des griottes au sirop, pour une version sans alcool.

Disponible aux Etablissements Salvi :

Les spéculoos concassés, le mascarpone, le Carth'agrume citron, le sucre, les Griottines, les griottes au sirop.