



CHEESECAKE COCO CHOCO
MANGUES - SANS CUISSON

INGRÉDIENTS

- 120 g de biscuits sablés carré coco choco
- 40 g de beurre Biocoop
- 180g de fromage blanc
- 40 cl de cuisine coco
- 40 g de sucre
- 3 g d'agar-agar
- 2 blancs d'œufs
- 1 citron vert
- 40 g de mangue séchée
- 3 kiwis.

CHEESECAKE COCO CHOCO MANGUES - SANS CUISSON

Pour 4 personnes

Préparation : 45 min - Cuisson : 10min

Repos : 6 heures

1. Mixer dans un blender les biscuits et les mangues séchées coupés en petits morceaux et le beurre. Remplir un moule à charnière (diamètre 15-20cm) de cette préparation en tassant bien. Réserver au réfrigérateur.

2. Zester le citron et presser le jus. Battre le fromage blanc avec le sucre, le jus et le zeste de citron.

3. Faire chauffer la cuisine coco à feu doux dans une casserole, ajouter l'agar-agar et mélanger au fouet. Laisser

chauffer doucement jusqu'à ébullition tout en remuant. Laisser tiédir hors du feu.

4. Mélanger le fromage blanc et la cuisine coco puis incorporer délicatement les blancs monter en neige bien ferme. Verser sur la préparation biscuit. Réserver au frais durant 6 heures minimum.

5. Avant de servir, couper les kiwis en fines tranches et les poser sur le gâteau. Déguster aussitôt.

biocoop

Coquelicot