



Cheesecake rose-litchi sans cuisson

Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de fromage frais type Philadelphia
- 125 g de yaourt nature
- 200g de litchis en boîte
- 75 g de biscuits au son
- 10 g de beurre
- 50ml de lait
- 40 g de noix de cajou non salées
- 40 g de cassonade
- 2 feuilles de gélatine
- 1 goutte d'huile essentielle de Géranium Rosat (optionnel)
- 1 càs de sucre
- 50g de coulis de framboise

Préparation

1. Dans un blender, mixez les biscuits, les noix de cajou et la cassonade. Réservez dans un saladier. Faites fondre le beurre, et ajoutez-le dans le saladier avec le lait.
2. Tassez le mélange dans le fond d'une verrine. Réservez au frais.
3. Faites bouillir 15 cl d'eau avec 1 càs de sucre
4. Ajoutez la gélatine. Mélangez bien.
5. Mixez les litchis avec le yaourt.
6. Fouettez le fromage frais avec le yaourt au litchi et une goutte d'huile essentielle de rose ou de géranium rosat.
7. Ajoutez le mélange eau-sucre-gélatine. Fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
8. Versez à parts égales dans les verrines et faites prendre au frigo.
9. Servez avec du coulis de framboise.