



# Cheese Cake Framboise



**Temps de préparation : 20 mn**

**Temps de cuisson : 15 mn**

**Temps Total : 2h30**

**Difficulté : Facile**

**Budget : Faible**

## Ingrédients pour 10 à 12 personnes

- > 1 boîte de biscuits bastogne
- > 300gr de Philadelphia nature
- > 125gr de beurre fondu
- > 300ml de crème fleurette 30% de MG
- > 1 sachet de sucre vanillé
- > 300 gr de framboises fraîches ou surgelées (des brisures feront parfaitement l'affaire)
- > 50 gr de sucre
- > Jus d'un citron

## Matériel

- > cercle à gâteau de 24 cm
- > feuille de papier cuisson
- > chinois

## Préparation

Broyer les biscuits puis ajouter le beurre fondu. Poser le cercle à gâteau sur une feuille de papier cuisson et répartir ce mélange dans le fond. Lisser en se servant d'une cuillère ou d'une spatule.

Détendre le Philadelphia au fouet de façon lui donner une texture onctueuse. Monter la crème fleurette en chantilly. Ajouter la crème fouettée au Philadelphia et délicatement le tout. Déposer la préparation sur le gâteau et lisser en se servant d'une cuillère ou d'une spatule en laissant ½ cm avant le bord. Réserver au froid pendant au minimum 2 heures.

Pendant ce temps réaliser le coulis de framboise en faisant chauffer les framboises et en ajoutant, le sucre et le jus de citron. Mixer la préparation puis la filtrer au chinois pour enlever les grains. Laisser totalement refroidir.

Au moment du service, démouler le gâteau avec précaution puis napper le avec le coulis.

## Astuces

On peut remplacer la framboise par un autre fruit, mais je conseille en particulier des coulis plutôt acidulés qui vont venir compenser la douceur du gâteau (framboise, citron, fruits rouges, etc ...).

Pour bien réussir sa chantilly (et sans avoir à utiliser de fixateur), il suffit de mettre en préalable le bol du batteur au congélateur et de travailler à partir d'une crème bien froide. Et bien entendu de travailler une crème à 30% de MG minimum. Il faut toujours partir avec une petite vitesse du batteur pour laisser le temps à la crème de foisonner, puis il faut augmenter progressivement la vitesse du batteur.

Bruno Passion Cuisine

Site : [www.brunopassioncuisine.fr](http://www.brunopassioncuisine.fr)

E-mail : [brunopassioncuisine@free.fr](mailto:brunopassioncuisine@free.fr)

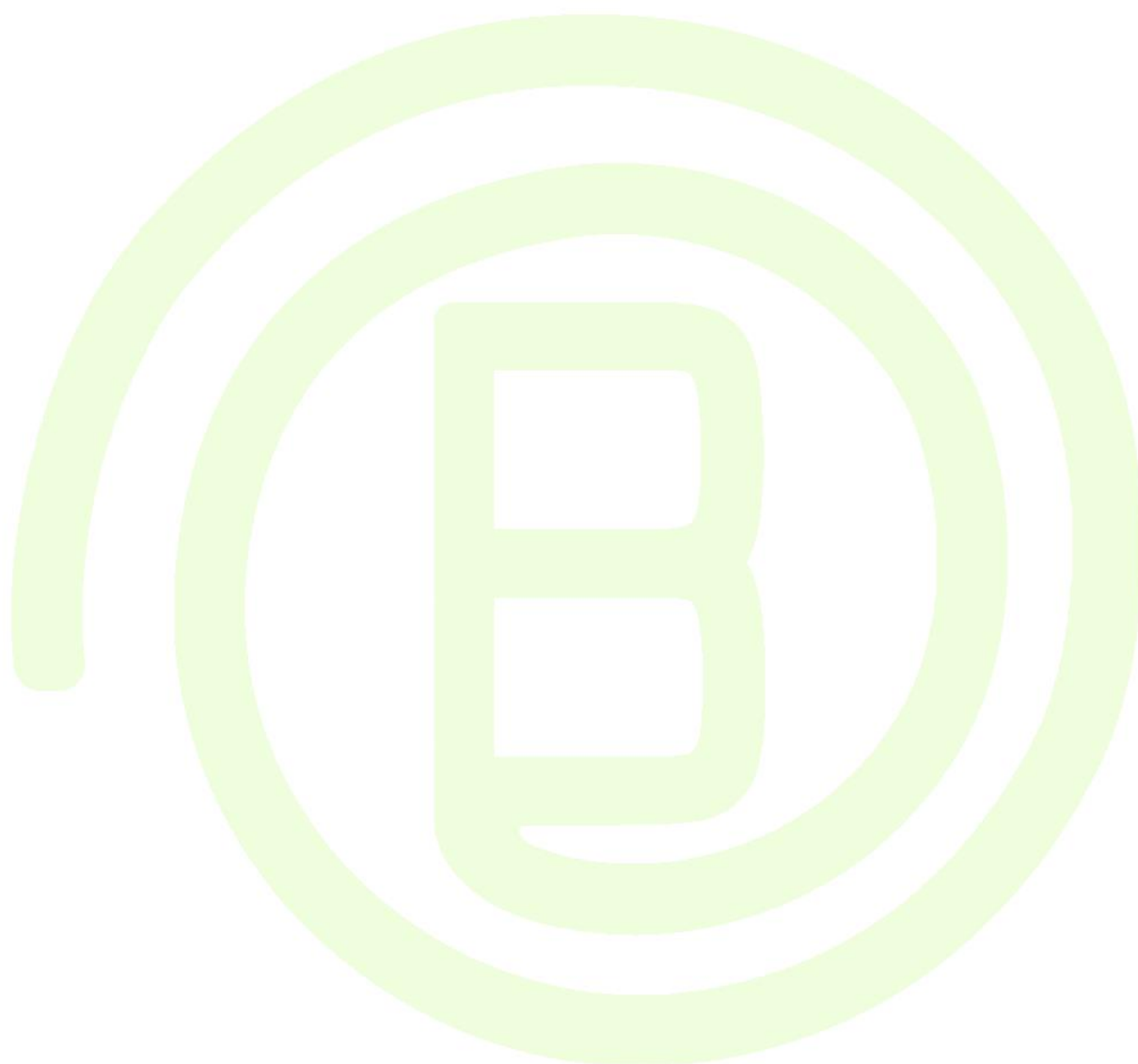


## *Cheese Cake Framboise*



On peut aussi décider de "coller" le coulis de façon à avoir un gâteau à la finition plus élaborée (comme sur la photo). Pour cela, rajouter à votre coulis de la gélatine (3 feuilles) et il faudra alors intégrer la gélatine dans le coulis avant de le mixer. Laisser tiédir la préparation puis verser sur le gâteau et tapoter ce dernier sur le plan de travail pour lisser le coulis.

Personnellement je ne broie pas les biscuits au robot mais je les concasse au pilon. C'est plus fatiguant mais du coup cela laisse des morceaux irréguliers et ce qui donne ainsi une consistance différente au gâteau.



Bruno Passion Cuisine

Site : [www.brunopassioncuisine.fr](http://www.brunopassioncuisine.fr)

E-mail : [brunopassioncuisine@free.fr](mailto:brunopassioncuisine@free.fr)