



CHEESECAKE KIRI® YUZU

Avec Kiri® tartine & cuisine 500g



Coût/portion: € 1.20



Préparation: 30 minutes



Cuisson: 35 minutes

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

Ingrédients pour 1 cheese cake 6-8 personnes

250 g de biscuits

100 g de beurre

450 g de Kiri®

550 g de crème fraîche

3 oeufs

200 g de sucre

60 g de farine

2 cl de Yuzu (On peut remplacer le Yuzu par du citron)

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Mixer les biscuits au Blender.
2. Fondre le beurre et mélanger.
3. Fouetter le sucre et les oeufs puis incorporer la farine.
4. Au batteur à la feuille, lisser le Kiri® ajouter les oeufs fouetter (bien blanchi) dans un premier temps puis la crème fraîche et le Yuzu.
5. Beurrer le moule et mouler 1cm de biscuits (bien tasser).
6. Cuire à 150 C pendant 10 min et laisser refroidir.
7. Garnir avec l'appareil puis cuir à 120°C pendant 35 min et laisser refroidir avant de démouler.

L'astuce du chef

1. Bien délier le kiri® avec la crème fraîche pour éliminer tous les grumeaux
2. Le Kiri® apporte une texture ultra crémeuse

