



# 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



Kiri® tartine & cuisine 500g