



CHEESECAKE EN VERRE

4 PORTIONS | POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

INGRÉDIENTS

- 150 ml** de crème
- 200 g** de fromage frais double crème
- 50 ml** de crème aigre
- 45 g** de sucre en poudre
- 1 g** de sel
- 1** citron
- 1** gousse de vanille
- 2** jaunes d'œufs

- 40 g** de beurre
- 5 ml** de rhum
- 16** biscuits au beurre
- 300 g** de baies, mélangées

PRÉPARATION

Mélanger le fromage frais, la crème, la crème acidulée et le sucre en poudre pour obtenir une masse lisse. Incorporer le sel, le zeste de citron râpé, le jus du demi-citron et la pulpe de la gousse de vanille grattée. Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Verser la masse directement dans le Kisag Whipper à travers l'entonnoir & le tamis Kisag. Introduire la capsule siphon Kisag et agiter vigoureusement. Refroidir au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.

Émietter les biscuits et les mélanger avec le beurre fondu. Répartir la masse dans 4 verres et presser légèrement. Répartir la mousse au cheesecake dans les verres, ajouter les baies sur le dessus et arroser d'un peu de rhum.

Le plaisir de cuisiner!

Plus de recettes sur [kisag.ch](https://www.kisag.ch)