Cheesecake Cerise Amarena

POUR 8 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION 30 MIN

CUISSON 1 H 15

Ingrédients

200 g de biscuits amaretti
60 g de poudre d'amandes
800 g de fromage blanc
3 oeufs
1 c.à.s de maïzena
100 g de sucre
70 g de beurre fondu
8 c.à.s de cerises amarena *

Ustensiles spécifiques :
Batteur électrique
Moule à charnière

** disponibles à La Maison du Fruit Confit.*

Recette

1. Mixez les biscuits avec la poudre d'amandes et le beurre fondu.
2. Etalez la préparation dans un moule à charnière, préalablement recouvert de papier sulfurisé. Tassez bien.
3. Mélangez au batteur le fromage blanc, les oeufs, la maïzena et le sucre.
4. Versez la préparation sur les biscuits.
5. Enfournez pendant 1 h 15 dans un four préchauffé à 170°C.
6. Une fois refroidi, placez au frais au minimum 6 h.
7. Dégustez bien froid, décorez de quelques cerises amarena puis nappez du sirop des cerises.

LA MAISON DU FRUIT CONFIT
PROVENCE
depuis 1962

Découvrez toutes nos recettes dans notre livre disponible à la vente
& nos produits sur www.lesfleurons-apt.com

Tel : 04 90 76 31 66 | 538 RD900 - Quartier Salignan 84400 Apt