

Cheesecake Citron

Pour 3 cheesecakes ronds de 20 cm de Ø



1. **GÉNOISE CROQUANTE (POUR 2 PLAQUES DE 40 X 60 CM)**

500 g de Génoise Extra ancel
200 g d'œufs
125 g d'eau
500 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel

Battre la préparation pour génoise extra, les œufs et l'eau au batteur, à l'aide du fouet, environ 1 min en première vitesse, puis 7 min à grande vitesse. Répartir la masse sur deux plaques recouvertes de papier cuisson puis cuire environ 10 min à 200°C. Après refroidissement de la génoise, chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat blanc quelques secondes au micro-ondes pour le rendre plus souple. Etaler le fourrage croquant chocolat blanc sur la première feuille de génoise puis le recouvrir avec la seconde. Placer au réfrigérateur environ 30 min puis, à l'aide d'un cercle de 20 cm de Ø, détailler des fonds de génoise croquante. Poser des cercles de 20 cm de Ø sur une plaque recouverte de papier cuisson puis placer un rhodoïd à l'intérieur. Déposer les fonds de génoise croquante dans les cercles et réserver au frais.

2. **GARNITURE POUR CHEESECAKE AU CITRON**

500 g de Garniture pour Cheesecake ancel

500 g de fromage blanc lissé (tous pourcentages de M.G.)
500 g de Garniture Citron ancel
1000 g de crème liquide à 35% M.G.

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger le fromage blanc, la crème liquide et la garniture citron à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une crème onctueuse (texture de fromage blanc lissé). Ajouter en continu la préparation pour garniture pour cheesecake, puis battre environ 10 secondes à vitesse maximale.

3. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir la garniture pour cheesecake au citron dans les cercles, sur les fonds de génoise croquante, puis lisser à ras. Napper le dessus avec du Nappage Miroir à froid Neutre ancel préalablement détendu avec un peu d'eau. Décorer avec des zestes de citron.