

Verrines Cheesecake Citron
Pour !40 portions



1. VERRINES CHEESECAKE CITRON

1 sachet(s) de 420 g de **préparation pour Cheesecake alsac Professionnel**
1 kg de fromage blanc 20%
500 g de crème liquide UHT 30%
500 g d'eau
1 kg de **Garniture Citron ancel**

Au batteur, mélanger pendant 1 minute le fromage blanc, la crème et l'eau, à vitesse moyenne, puis ajouter la préparation pour Cheesecake alsac Professionnel et battre à nouveau 1 minute à vitesse moyenne.

Dans le fond des verrines, disposer de la brisure de petit beurre, puis pocher l'appareil à cheesecake à mi-hauteur. De la même manière, pocher une fine couche de Garniture Citron ancel et finir par une touche d'appareil à Cheesecake.