



Cheesecake Mojito



Ingrédients

Préparation : 30 min Cuisson : 30 min Repos : 2 heures

Biscuit

110g de farine de riz
22g de lait d'amande
55g de sirop d'agave
49g d'huile de coco

200g de biscuit
20g d'huile de coco

Appareil à cheesecake

5 yaourt soja
50g de sirop d'agave
2 œufs
70g de farine de maïs
1 gousse de vanille
Le zeste de deux citron vert

Gelée mojito

1 citron vert
120ml de jus de citron vert
264ml d'eau
96g de sucre roux
8g de feuille de menthe
48g de rhum

-
5 feuilles feuille de gélatine (10g de gélatine en poudre + 60g d'eau : réhydrater la gélatine dans l'eau froide.)

Pour la déco : de la meringue suisse, des feuilles de menthe et des rondelles de citron.

A vos marques !

Prêt ?

Pâtissez !



Déroulé de la recette

Biscuit

Préchauffer le four à 175°.

Dans un cul de poule, mettre les ingrédients ensemble. L'ordre importe peu.

Mélanger ensuite jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Déposer ensuite sur une feuille de papier cuisson ou sur une feuille en silicone.

Enfourner pendant 20 minutes.

Lorsque la pâte est cuite et refroidie, broyer à l'aide d'un mixer.

Ajouter ensuite l'huile de coco fondu dans la pâte broyée.

Vous munir d'un cercle à pâtisserie de 20cm de diamètre. A l'intérieur du cercle, plaquer sur les parois un film rhodoïd.

Déposer au fond du cercle la pâte et aplatir uniformément avec un verre.

Laisser ensuite de côté, avant d'ajouter la garniture.

Appareil à cheesecake

Préchauffer le four à 90°.

Pour l'appareil à cheesecake rien de plus simple. Mettre tous les ingrédients dans la cuve du robot, ou dans un cul de poule et mélanger.

Lorsque le mélange est homogène, couler la préparation dans le cercle à pâtisserie, sur la pâte.

Enfourner ensuite pour 1h à 90°.

Gelée mojito

Réhydrater la gélatine dans l'eau froide.

Dans une casserole, déposer les ingrédients (**excepté le rhum**) et le zeste du citron vert. Et cuire jusqu'aux premières ébullitions.

Débarrasser ensuite hors du feu et laisser refroidir.

Lorsque le mélange est aux alentours de 20°, ajouter le rhum, et la gélatine fondue (passer la gélatine réhydratée quelques seconde au micro-onde).

Couler ensuite sur le gâteau **dès sa sortie du four**.

Laisser refroidir.



Décoration

Pour la décoration, vous n'aurez besoin que de tranche de citron vert, des feuilles de menthes et quelques petites meringues suisses.

La meringue suisse : 30g de blanc d'œuf, 60g de sucre. Faites fondre au bain marie le sucre dans les blanc d'œuf en mélangeant sans cesse. Monter ensuite la meringue hors du feu. Et cuire la meringue de la forme de votre choix à 90° pendant 1 a deux heures suivant la taille.

Bonne dégustation !

