

# Cheesecake sans cuisson



- 400 gr de lait concentré sucré
- 250 gr de crème fouettée sucrée d'une petite C à S de sirop d'agave
- 1 à 2 sachets de sucre vanillé
- 1/3 à 1/2 tasse de jus de citron (jaune ou vert)
- 250 gr de fromage à la crème mou (fromage spécial cheesecake ou Philadelphia)
- 250 gr de biscuits (Petits Beurres, Spéculoos, sablés...)
- 80 gr de beurre ramolli.

## Préparation

1. Sortez le fromage et le beurre du frigo et laissez-les à température ambiante pendant au moins 2 h. Ils deviendront mous et tendres, ce qui permettra d'avoir une texture lisse quand vous mélangerez les ingrédients. Si le fromage est trop froid, il fera des grumeaux. Pour être sûr qu'il a la bonne texture, vérifiez qu'il s'étale facilement avec une spatule.
2. Écrasez vos biscuits.
3. Mélangez-les au beurre ramolli.
4. Étalez le mélange dans un cercle à mousser au fond de votre plat.  
Incérer un cercle de rhodoïd ou à défaut une rondelle de feuille de papier cuisson entre le moule et la préparation pour faciliter le démoulage. Mettez de côté.
5. Préparez votre chantilly en la sucrant légèrement d'une petite cuillerée de sirop d'agave et du sucre vanillé. (Les quantités sont questions de goût)
6. Mélangez le lait concentré sucré, la Chantilly, le fromage mou puis enfin
7. Ajoutez le jus de citron.  
Utilisez un mixeur plongeant, à basse vitesse, pendant deux minutes.  
La deuxième étape importante de cette recette est d'ajouter le jus de citron jaune ou vert au dernier moment. Le jus de citron va durcir le mélange presque instantanément.
7. Disposez le mélange sur le biscuit.
8. Mettez au réfrigérateur pendant au minimum 1h30.
9. Servez frais.

Résultat Et voilà, vous avez réalisé un délicieux cheesecake en 5 min et sans four

Le secret de cette recette réside dans le fait de sortir le fromage et le beurre longtemps à l'avance pour qu'ils soient bien tendres et mous. Vous pouvez ajouter des fraises, avec ou sans sucre glace, des framboises, des myrtilles entre 2 couches de la préparation et vous en garderez quelques-unes que vous disposerez sur le cheesecake.

Vous pouvez aussi ajouter un jus de citron vert pour une saveur plus acide et une texture plus épaisse.

N'hésitez pas à ajouter votre touche personnelle.

Tout le monde adore cette recette qui est si facile à préparer.