



# CHEESECAKE SANS CUISSON

TEMPS DE PREPARATION: 25 MIN

TEMPS DE CUISSON : 0 MIN

## INGREDIENTS

400 g de yaourt brebis  
200 g de fromage blanc  
brebis  
50 g de maïzena  
180 g de sucre  
200 g de lait de chèvre  
ou végétal  
50 g de beurre végétal  
250 g de spéculos  
Pêches au sirop  
35 g de gélatine

## PREPARATION

1. Pour la base: au robot (ou dans un saladier) mixer le spéculos.
2. Ajouter le beurre fondu et mélanger.
3. Déposer le tout dans un moule à charnière, bien aplatir la préparation et laisser au frais 2 heures.
4. Pour la crème: Dans un saladier, verser les yaourts et le fromage blanc, mélanger.
5. Incorporer en mélangeant la maïzena et le sucre.
6. Faire bouillir le lait, une fois à ébullition, sortir du feu et ajouter la gélatine.
7. Mélanger à la préparation.
8. Verser dans le moule sur la base spéculos et laisser au frais minimum 6 heures.
9. Déposer des pêches au sirops égouttées coupées en lamelles.

## NOTES

Recette plus goûteuse avec des yaourts au fruits rouges.