


LE CHEESECAKE


AU CITRON

DE JULIE JAGER



 12 tartelettes

 1 heure

 Trempage 1 nuit +

12h au frais



Pour la base

- › 125 g d'amandes
- › 25 g de flocons d'avoine
- › 120 g de dattes

Pour la crème

- › 300 g de noix de cajou natures
- › 70 g d'huile de coco
- › 290 g de lait de coco
- › 240 g de jus de citron + zestes
- › 60 g de sirop d'agave

Pour le matériel

- › Cercles individuels diamètre de 5 cm ou verrines
- › Rhodoïd (ruban pour pâtisseries)
alt. : ruban de papier sulfurisé



BAKHAUS

bakhaus.lu

La base

- 1 La veille faire tremper les dattes dans de l'eau froide.
- 2 Le jour J, laisser égoutter les dattes et les mixer afin d'obtenir une pâte de dattes. Mélanger sans trop travailler avec les autres ingrédients. Placer une bande de rhodoïd à l'intérieur du cercle pour faciliter le démoulage. Répartir 25 g dans chaque cercle. Tasser.

La crème

- 1 La veille faire tremper les noix de cajou dans l'eau froide. Égoutter.
- 2 Le jour J, faire fondre l'huile de coco. Mixer tous les ingrédients au mixer. La consistance de la crème doit être soyeuse et onctueuse, plutôt liquide. Goûter et rectifier le citron selon votre goût. Verser dans des cercles ou des verrines.
- 3 Laisser prendre au frais pendant 12 heures minimum. Décorer.

ASTUCE

Si vous aimez le parfum de l'huile de coco, utilisez une huile de coco classique sinon optez pour une huile de coco désodorisée.