



CHEESECAKE AU CITRON

Hôpital
Robert-Debré
AP-HP



1 cheesecake

Préparation 15 min

Cuisson 20-22 min

ATKINS

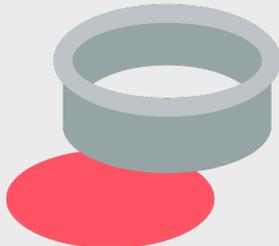
Cheesecake total =
2 parts

Kcal : 576 kcal

Lipides : 50,8 g

Glucides : 2,2 g

Protéines : 27,6 g



©Cutter icons created by Smashicons - Flaticon.com

Matériel : emporte-pièce de 16 cm
de diamètre et 2 cm de hauteur



Astuces



* Pour un cheesecake plus crémeux, il est possible de remplacer le tofu ferme par du tofu soyeux. Bien égoutter le tofu dans un torchon propre pendant plusieurs heures.

* Il est possible de parfumer le cheesecake avec une gousse de vanille.



INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 40 g d'amandes en poudre bio Vahiné® (4 glucides/100 g)
- 10 g d'œuf battu
- 5 g d'édulcorant Sugarly®

Pour la garniture :

- 55 g de tofu ferme
- 20 g de beurre fondu
- 1 œuf
- 7 g d'édulcorant Sugarly®
- Zeste d'un demi-citron jaune
- 2 ml de jus de citron jaune

PRÉPARATION

Pâte :

Préchauffer le four à 180 °C. Dans un bol, verser l'œuf battu, ajouter la poudre d'amandes et 5 g d'édulcorant Sugarly®. Mélanger la préparation avec les doigts pour former une boule. Recouvrir l'emporte-pièce de papier cuisson et y étaler la pâte avec les doigts. Pré-cuire la pâte pendant 10 minutes.

Garniture :

Dans un blender, mixer le tofu ferme, le beurre fondu, l'œuf entier, 7 g d'édulcorant Sugarly®, le jus de citron et le zeste. Verser la garniture sur la pâte et poursuivre la cuisson 10 minutes. Sur les bords, la préparation doit être prise et légèrement tremblotante au centre. Laisser refroidir. Mettre au réfrigérateur pendant 2 heures minimum.