

beleaf in delicious vegan desserts!

CHEESECAKE BELEAF

Ce dessert va épater tous vos invités!



PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 180° (chaleur supérieure/inférieure), graisser le moule et le tapisser de papier sulfurisé.
- 2 Pétrir la farine, le sucre et le beurre en morceaux pour obtenir une pâte, la mettre au frais pendant 30 minutes.
- 3 Abaisser la pâte, fonder le moule et piquer la pâte avec une fourchette.
- 4 Mélanger tous les ingrédients de la garniture.
- 5 Verser le mélange sur la pâte dans le moule et faire cuire au four pendant 1 heure.
- 6 Laisser refroidir toute une nuit.
- 7 Couper les fraises en deux et les répartir sur le cheesecake.
- 8 Préparer le glaçage selon les instructions du paquet et le répartir sur le cheesecake.

INGRÉDIENTS

Moule à charnière de 22 cm de diamètre

POUR LA PÂTE

- 210 g de farine
- 70 g de sucre
- 140 g de Butter Alternative beleaf



POUR LA GARNITURE

- 360 g de Crème fraîche Alternative beleaf
- 140 g de Yogurt Alternative beleaf
- 120 g de Spread beleaf
- 200 ml de Cream Alternative beleaf
- 120 g de Butter Alternative beleaf fluide
- 120 g de sucre
- 1 paquet de pudding à la vanille (70g)
- 1 cc d'extrait de vanille
- 1 citron (jus et zeste)
- 1/2 paquet de nappage végétalien rouge de fraises



beleaf – Emmi Food Service
emmi-food-service.ch

Découvre d'autres produits beleaf

