

# CHEESECAKE EXPRESS À LA CERISE



6



20 min



3 heures

## INGRÉDIENTS

1 paquet de biscuits sablés NETTO

450 g de fromage frais NETTO

200 g de lait concentré sucré

1 citron

1 pot de confiture à la cerise NETTO

## PRÉPARATION

1. Tapisser le fond d'un plat à gratin avec les biscuits sablés. Presser le jus d'un citron.
2. Fouetter le fromage frais, ajouter le lait concentré puis le jus de citron. Fouetter à nouveau.
3. Verser la préparation sur la base de biscuits, couvrir le dessus avec une couche de biscuits sablés, faire prendre au frais 1 heure.
4. Au bout d'une heure, sortir le cheesecake, verser de la confiture de cerises sur les petits beurre, bien étaler et mettre à nouveau au frais au frais pendant 2 heures.
5. Décorer le cheesecake de fruits de saison au choix.



## ASTUCE DU CHEF

Pour varier les plaisirs, n'hésitez pas à changer de confitures au gré de vos envies et des saisons !

