

Mini cheesecakes à la mangue

c'est de la décadence pure ! Un gâteau avec une base croustillante - une préparation au fromage frais fondante en bouche et du coulis bien fruité qui enrobe le tout ...

Tout se fait facilement, et ils pourront attendre 1, 2 voir 3 jours au frais, car le cheesecake a besoin de repos pour se bonifier !

Pour servir à un apéro dînatoire, ou en guise de "café gourmand" je vous propose la version cheesecake à manger avec les doigts, une (grosse) bouchée ou deux et c'est dévoré - pratique, et du coup on peut tout à fait craquer pour deux, trois, quatre cheesecakes... c'est petit ça ne compte pas autant vous êtes d'accord ? ;)

Ils vont juste épater tous vos invités - et disparaîtront beaucoup trop vite !

[Imprimer](#)

Mini cheesecakes à la mangue

Auteur: Un Flo de bonnes choses

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 45 minutes

Temps total: 1 hour 5 minutes

Pour 12 cheesecake

Ingredients

- 300 g de fromage frais à la crème
- 10 cl de crème liquide
- 2 oeufs
- 120 g de biscuits sablés
- 40 g de beurre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 100 g de sucre
- 100 g de [coulis mangue-fruit de la passion](#)

Instructions

1. Disposer les biscuits dans une sac à congélation, le fermer en chassant l'air. Puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie réduire le tout en miettes. Les verser dans un bol. Faire fondre le beurre et ajoutez-le aux miettes de biscuits et bien mélanger.
2. Dans un moule silicone pour petits muffins, disposer une cuillère à café de préparation puis bien tasser à l'aide d'un petit verre.
3. Mettre au frais.
4. Détendre le fromage frais dans un saladier avec une maryse. Ajouter le sucre et bien mélanger, puis ajouter la crème et incorporez-là délicatement, d'abord à la maryse, puis au fouet. Ajouter l'extrait de vanille et un oeuf, mélanger intimement puis ajouter le second oeuf et mélanger encore jusqu'à obtenir une préparation homogène.
5. Préchauffer votre four à 150°C.
6. Verser de la préparation dans vos moules (posé sur une plaque à pâtisserie pour enfourner plus facilement) jusqu'en haut de ces derniers. Enfourner pour 45 minutes. Puis éteindre le four en laissant le moule à l'intérieur. Les cheesecakes vont finir de cuire ainsi.
7. Une fois complètement refroidi, mettre le moule à muffins au frais pour une nuit.
8. Sortir le moule du frais, puis à l'aide d'un cure-dent faire le contour des cheesecakes - pour faciliter le démoulage. Retourner le moule sur une feuille de papier sulfurisé et démouler délicatement chaque empreinte. Retourner les cheesecakes, nappez le dessus de coulis de mangue et servir !

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

Astuce : changez de coulis, framboise par exemple, ou même un peu de chocolat fondu pour encore plus de gourmandise ...
