

## Cheesecake à la noix de coco



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 30 mn

*Ce dessert allie l'onctuosité de la crème au croustillant des Spéculoos.*

### Ingrédients

- 80 g de noix de coco râpée
- 16 spéculoos
- 400 g de fromage blanc
- 1 citron
- framboises - pour le décor
- 3 feuilles de gélatine
- 80 g de sucre
- 30 cl de lait de coco

### Préparation

- 1 Mélangez dans un récipient le lait de coco et la noix de coco râpée.
- 2 Ajoutez le fromage blanc, le sucre et le jus du citron.
- 3 Faites fondre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau, égouttez-les et ajoutez-les à la préparation.
- 4 Fouettez l'ensemble vigoureusement.
- 5 Placez les spéculoos dans un sac de congélation et écrasez-les avec un rouleau à pâtisserie.
- 6 Remplissez le fond des verrines de spéculoos et recouvrez de la préparation au fromage blanc. Filmez-les et réservez-les au frais.
- 7 Au moment de servir, décorez avec les framboises.

Proposé par



#### **lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

**Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "LES BONS RESTAURANTS"**

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

