



## Cheesecake Fruits des bois

### I - Composition

Biscuit crumble  
Mousse cheesecake aux fruits rouges  
Coulis fruits des bois  
Nappage Spray

### II - Biscuit crumble

DAWN® Mix Cream Cake 1000 g  
Beurre 250 g

Mélanger grossièrement jusqu'à l'obtention d'une texture "crumble". Étaler sur une plaque et cuire 10-12 minutes à 180°C.

### III - Mousse cheesecake aux fruits rouges

DAWN® Fond Fromage Blanc 125 g  
Eau (tiède) 125 g  
DAWN® Compound Framboise 60 g  
Crème (non sucrée) 600 g

Mélanger le Fond Fromage blanc avec l'eau et le Compound jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Incorporer progressivement la crème fouettée.

### IV - Montage

Déposer le biscuit dans le fond du moule. Couler la mousse et réserver au froid. Recouvrir ensuite d'une fine couche de DAWN® DELIFRUIT Fruits des bois et napper à l'aide de DAWN® Spray Glaze Neutre.