

400 kcal
/ portion

CHEESECAKE CHOCONUT



Préparation

Préparation de la pâte

- Mélanger le beurre pommade avec les Éclats Croustillants KITKAT® jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Disposer la pâte dans le fond des cercles en couche fine.
- Réserver au frais.

Préparation de la garniture

- Dans la cuve d'un batteur, mélanger le lait, la crème et la préparation pour Mousse Blanche NESTLÉ Docello®.
- Remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Ajouter le cream cheese et mélanger au batteur pendant une minute à vitesse moyenne.
- Ajouter le jus de citron et les zestes et mélanger de nouveau.
- Ajouter les 3/4 des éclats croustillants KITKAT® à cette préparation puis d'utiliser cet appareil pour garnir l'ensemble des cercles préalablement garnis du fond de pâte.
- Laisser prendre au frais deux heures.
- Décercler et décorer avec la Sauce Sensations Choconut et le reste des Éclats Croustillants KITKAT®.



INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

80g de beurre
200g d'Éclats
Croustillants KITKAT®

Pour la garniture :

200g de Mousse Blanche
NESTLÉ Docello®
400g de crème liquide
200g de lait
500g de cream cheese
1 jus de citron vert avec
les zestes
2x75g d'Éclats
Croustillants KITKAT®
160g Sauce Sensations
Choconut NESTLÉ
Docello®

