

Cheesecake Rosi

1 demie betterave cuite
200g de tofu soyeux
100g de crème végétale
3 cs de sucre au miel
1 demie c à c d'agar-agar
150g de biscuit émietté et 50g de beurre salé (ou amande concassées/huile coco)

1 - Dans un plat, lissez le fond d'un mélange biscuit-beurre fondu.
Laissez figer au réfrigérateur 30 min.

2 - Mixer betterave, tofu, crème, sucre, agar-agar.

3 - Virez sur le feu pour 1min d'ébullition en fouettant puis verser sur le fond de biscuit.

4 - Laisser au réfrigérateur au moins 4h.

J'ai rajouté une couche de chocolat fondu pour faire plus joli :)