



Lemony White Chocolate Cheesecakes

with Candied Lemon Peel

150 Minutes

Start here

Before starting, gather all required tools.

Bust out

2 Medium bowls, vegetable peeler, measuring spoons, strainer, 2 small pots, measuring cups, whisk, muffin tin, paper liners

Ingredients

	2 Person
Graham Cracker Crumbs	½ cup
Cream	56 ml
White Chocolate Chips	½ cup
White Sugar	100 g
Cream Cheese	86 g
Lemon	1
Unsalted Butter*	2 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Make graham crumble

- Line a 12-cup muffin tin with 4 paper liners.
- Add **2 tbsp butter** to a medium microwave-safe bowl. Microwave on high until melted, 10-15 sec.
- Add **graham cracker crumbs**, **2 tsp sugar** and **a pinch of salt to melted butter**, then stir until **mixture** is combined. (**TIP:** The consistency should be similar to wet sand.)
- Divide **graham cracker mixture** evenly between 4 muffin tin cups. Press **mixture** down firmly into the bottom of each cup. (**TIP:** Use the bottom of a ½ cup measuring cup to press graham cracker mixture into the muffin tin.)
- Place muffin tin in the freezer for 10 min.



3 Candy lemon peel

- Add **remaining sugar**, **remaining lemon juice** and **½ cup water** to another small pot.
- Bring to a simmer over medium-high.
- Once simmering, add **sliced lemon peel** and reduce heat to medium. Continue to simmer uncovered until **sugar mixture** has reduced slightly, 5-6 min.
- Remove the pot from heat and let stand for 5 min.
- Drain **lemon peel** using a fine mesh strainer, reserving **liquid**, then transfer to a plate. (**TIP:** You've just made lemon simple syrup! Refrigerate lemon syrup in an airtight container for up to 2 weeks and use to flavour drinks, cakes and other creations!)
- Let **candied peel** sit at room temperature until **cheesecakes** are chilled.



2 Make white chocolate filling

- Add **white chocolate chips** to a small pot over medium-low heat. Cook, stirring constantly, until **chocolate** has melted and **mixture** is smooth and glossy, 2-3 min. (**TIP:** You can also melt chocolate in the microwave if you prefer! Remove the pot from heat and set aside to cool slightly, 5 min.)
- Using a vegetable peeler, peel **lemon skin**, then finely slice. Juice **lemon**.
- Add **cream cheese**, **heavy cream** and **1 tbsp lemon juice** to another medium bowl. Beat using an electric mixer or whisk until soft peaks form, 3-4 min.
- When **chocolate mixture** has cooled, add to **cream mixture** and beat until incorporated, 1 min. Divide **cheesecake mixture** evenly between **graham cracker bases**. Tap muffin tin against the counter to even out the surface.
- Place in the freezer until firm, 1-2 hr.



4 Finish and serve

- Carefully run a sharp knife around the edges of the muffin tin cups to loosen **cheesecakes**.
- Remove **cheesecakes** from the tin and transfer to plates.
- Sprinkle **candied lemon peel** over top.
- Refrigerate until ready to serve.



Gâteaux au fromage au citron et au chocolat blanc avec écorces de citron confites

150 minutes

D'abord

Avant de commencer, rassembler tout le matériel requis.

Matériel requis

2 bols moyens, épluche-légumes, cuillères à mesurer, tamis, 2 petites casseroles, tasses à mesurer, fouet, moule à muffins, caissettes de papier

Ingrédients

	2 personnes
Biscuits Graham, émiettés	½ tasse
Crème	56 ml
Pépites de chocolat blanc	½ tasse
Sucre blanc	100 g
Fromage à la crème	86 g
Citron	1
Beurre non salé*	2 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer la croûte Graham

- Chemiser un moule à muffins de 4 caissettes de papier. Dans un bol moyen allant au micro-ondes, ajouter **2 c. à soupe de beurre**. Mettre au micro-ondes à haute puissance de 10 à 15 s, jusqu'à ce que le **beurre** fonde.
- Ajouter au **beurre fondu** les **biscuits Graham, 2 c. à thé de sucre** et **1 pincée de sel**. Remuer pour combiner. (**CONSEIL** : La consistance devrait ressembler à celle du sable mouillé.)
- Répartir le **mélange de biscuits Graham** dans 4 moules à muffin. Presser fermement le **mélange** au fond de chaque moule. (**CONSEIL** : Utiliser le fond d'une tasse à mesurer de ½ tasse pour presser le mélange dans les moules à muffins.)
- Placer le moule à muffins au congélateur pendant 10 min.



3 Confire les écorces de citron

- Dans une autre petite casserole, ajouter le **reste** du **sucre**, le **reste** du **jus de citron** et **½ tasse d'eau**. Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé.
- Ajouter l'**écorce de citron** et réduire à feu moyen. Mijoter à découvert pendant 5 à 6 min, jusqu'à ce que le **mélange de sucre** ait légèrement réduit. Retirer du feu et laisser reposer pendant 5 min.
- À l'aide d'un tamis, égoutter l'**écorce** en réservant le **liquide**. Transférer l'**écorce** dans une assiette. (**CONSEIL** : Vous venez de préparer un sirop simple au citron! Réfrigérez-le dans un récipient hermétique jusqu'à 2 semaines et utilisez-le pour aromatiser des boissons, des gâteaux et d'autres créations!)
- Laisser reposer les **écorces confites** à température ambiante jusqu'à ce que les **gâteaux** soient refroidis.



2 Faire la garniture au chocolat blanc

- Chauffer une petite casserole à feu moyen-doux. Ajouter les **pépites de chocolat**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles fondent et que le **mélange** soit lisse et brillant. (**CONSEIL** : Le chocolat peut aussi être fondu au micro-ondes, si désiré!) Retirer la poêle du feu et laisser refroidir pendant 5 min.
- À l'aide d'un épluche-légumes, peler le **citron**, puis couper l'**écorce** en fines tranches. Presser le **citron**.
- Dans un autre bol moyen, ajouter le **fromage, la crème** et **1 c. à soupe de jus de citron**. Battre de 3 à 4 min, à l'aide d'un batteur électrique ou d'un fouet, jusqu'à la formation de pics mous.
- Lorsque le **chocolat** aura refroidi, l'ajouter au **mélange de crème** et battre pendant 1 min jusqu'à ce qu'il soit incorporé. Répartir le **mélange de gâteau au fromage** uniformément entre les **croûtes**. Tapoter le moule à muffins contre le comptoir pour égaliser la surface. Placer au congélateur pendant 1 à 2 h, jusqu'à ce que les **gâteaux** soient fermes.



4 Terminer et servir

- Passer délicatement un couteau pointu sur les bords des moules à muffins pour détacher les **gâteaux au fromage**.
- Démouler les **gâteaux** et les déposer sur des assiettes.
- Parsemer d'**écorces de citron confites**.
- Réfrigérer jusqu'au moment du service.