

CHEESECAKE AU CHOCOLAT (SANS CUISSON)



Les ingrédients pour un moule de 16cm:

La quantité de crème donne un cheesecake assez haut, pensez à diviser les quantités de crème pour un résultat plus petit.

Pour le biscuit:

- 100 g de spéculos (ou petits beurre ou autres biscuits secs selon vos envies)
- 40g de beurre

Pour la crème:

- 300 g de philadelphia
- 300 g de chocolat noir pâtissier
- 25 cl de crème fleurette
- 100 g de sucre
- 5 carrés de chocolat blanc pâtissier (facultatif)

La recette:

Sortez le philadelphia du frigo pour qu'il prenne la température ambiante.

Dans un saladier ou dans un mixeur, réduisez en miettes les spéculos.

Ajoutez-y le beurre fondu et mélangez bien.

Prenez un moule rond à charnière (ou un cercle à pâtisserie ou tout autre moule vous permettant de démouler le cheesecake sans avoir à le retourner) et tapisser le fond avec le mélange puis réservez au frais.

Battez le fromage frais, la crème fleurette et le sucre, jusqu'à obtenir un mélange bien crémeux.

Faites fondre le chocolat au bain marie (ou au micro onde si vous arrivez à ne pas le brûler, ce qui n'est pas mon cas, même en faisant par tranche de 30 secondes, snif ...) puis ajoutez-le au mélange précédent.

Versez cette préparation sur le biscuit à présent solidifié par le froid.

Décorez avec le chocolat blanc fondu en laissant parler vos créativité.

Laissez reposer toute une nuit.