

Véritable Cheesecake New-yorkais



Préparation : 10 mn
Cuisson : 40 mn

Ingrédients

(pour 6 personnes)

- 200 g de biscuits spéculoos (OK, c'est pas très USA)
- 80 g de beurre
- Garniture :
 - 1 kg de fromage blanc (type faisselle)
 - 150 g de sucre
 - 2 œufs
 - 1 cuiller à café de vanille liquide

La recette

Préchauffer le four à 180°C (Th 6).

Passer les spéculoos au mixer pour obtenir une poudre, puis les mélanger au beurre fondu.

Tapisser le fond d'un moule à gâteau (anti-adhésif de préférence) avec le mélange, bien tasser, et faire cuire 10 mn.

Mélanger le fromage blanc avec le sucre, les œufs et la vanille (au mixer c'est mieux, afin d'obtenir une préparation presque liquide).

Verser le mélange sur le fond de spéculoos cuit.

Mettre au four 25 à 35 min selon la puissance du four (moins cela cuit, plus cela sera crémeux...).

Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant 4 h minimum.

🔄Révision #3

★Créé 28 septembre 2024 07:09:22 par Marc Leroi

🔧Mis à jour 16 octobre 2024 12:13:49 par Marc Leroi