


Cheesecake au chocolat blanc (sans cuisson)

L'onctuosité du fromage alliée au chocolat blanc pour un moment de gourmandise suprême !

environ 16 parts

 difficile

 up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule rond à charnière de 24 cm de Ø

Pour le fond sablé:

200 gr. de biscuits amaretti (biscuits italiens à l'amande)
125 gr. de beurre

Pour la garniture:

250 gr. de chocolat blanc de couverture
50 gr. de beurre fondu
125 gr. de crème fraîche épaisse
600 gr. de fromage frais à tartiner ou cream-cheese
2 feuilles de Ma Gélatine
1 pincée de graines de vanille

Pour la décoration:

50 gr. de chocolat blanc
50 gr. de biscuits amaretti (en brisures)

1 Préparation du fond sablé :

Placez les biscuits dans un sachet congélation et fermez-le bien. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, écrasez les biscuits jusqu'à les réduire en fine chapelure (vous pouvez également les réduire en poudre en les mixant). Faites fondre le beurre dans une petite casserole. Hors du feu ajoutez les brisures de biscuits et mélangez bien.

2 Tapissez le fond du moule d'une feuille de papier cuisson et posez la charnière le cas échéant. Répartissez le fond biscuité dans le moule en pressant avec le dos d'une cuiller pour le consolider. Placez au frais.

3 Préparation de la garniture :

faites tremper les feuilles de gélatine dans une tasse remplie d'eau froide pendant 5 min. Cassez le chocolat en morceaux. Faites fondre env.160g de chocolat avec le beurre dans une casserole placée au bain-marie. Hors du feu, ajoutez le reste de chocolat et mélangez jusqu'à obtention d'une consistance lisse puis ajoutez la crème fraîche.



- ④ Lissez le fromage frais pour l'assouplir. Ajoutez le mélange au chocolat blanc, la gélatine dissolue et travaillez les ingrédients au batteur électrique à vitesse rapide. Versez et répartissez la garniture sur le fond biscuité. Placez au frais env. 5 heures.

⑤ **Décoration :**

Démoulez le cheesecake. Avant de déguster, décorez le cheesecake de copeaux de chocolat blanc et de recouvrez le pourtour de brisures de biscuits. Servez avec des fruits frais.

Conseils

- Pour un cheesecake en un tour de main, pensez à la préparation pour Mon Cheesecake ancel !

