

Cheesecake aux noix de macadamia

Cheesecake...mais façon cupcakes ! Du moelleux, du crémeux et du croustillant réunis dans cette recette aux noix de macadamia caramélisées.

environ 12 pièces    difficile  up to 80 Min.



- 1 Beurrez et farinez les alvéoles d'une plaque à muffins ou déposez 12 caissettes adaptées à la cuisson. Préchauffez le four :

Four électrique : 160 °C

Four à chaleur tournante : 140 °C

- 2 **Préparation de la pâte :**

Dans un récipient, montez les blancs en neige ferme avec le sel en travaillant à vitesse rapide. Continuez de battre 3 min. supplémentaires et incorporez la moitié du sucre.

- 3 Dans un 2nd récipient, mélangez le beurre, les jaunes d'œufs, le beurre (ou la margarine) le fromage frais, le reste du sucre, le sucre vanillé et travaillez jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse.

- 4 Mélangez la farine et la levure puis incorporez à l'appareil précédent. Ajoutez les blancs en neige en 2 portions et travaillez à vitesse lente.

Ingrédients:

Matériel:

1 plaque à muffins pour 12 pièces
caissettes en papier (adaptées à la cuisson)

Pour la pâte:

3 blancs d'œuf
1 gr. de sel
150 gr. de sucre
3 jaunes d'œufs
100 gr. de beurre (ou de margarine)
200 gr. de fromage frais à tartiner
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
180 gr. de farine de blé
2 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker

Pour le fudge:

100 gr. de noix de macadamia salées
120 gr. de sucre
40 gr. de beurre
70 ml de crème fraîche liquide

Pour la crème:

350 ml de crème fraîche liquide
1 c. à s. rase de sucre glace tamisé
2 sachets de Mon Cremfix Dr. Oetker
50 gr. de crème fraîche épaisse

Pour la décoration:

50 gr. de chocolat noir

- 5 Répartissez la pâte dans les alvéoles, puis placez la plaque au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

- 6 Sortez les mini-cakes du four, posez la plaque sur une grille et laissez refroidir 5 min. avant de démouler.

7 Préparation du fudge :

Recouvrez une grande assiette ou une planche à découper d'une feuille de papier cuisson. Hachez les noix de macadamia. Mélangez le sucre, le beurre et la crème dans une petite casserole et faites chauffer à feu doux jusqu'à dissolution du sucre.

- 8 Portez à ébullition jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur ambrée. A l'aide d'une spatule, décollez régulièrement la masse du fond de la casserole.

- 9 Lorsque le fudge a atteint sa couleur, retirez la casserole du feu, ajoutez les noix hachées et remuez bien. Versez le fudge sur la feuille de papier cuisson, étalez de manière uniforme et laissez refroidir. Une fois refroidi, cassez le fudge en morceaux puis émiettez à la main.

10 Préparation de la crème :

Mélangez le sucre glace avec les sachets de Cremfix. Montez la crème fraîche liquide en chantilly. En cours de préparation, incorporez le mélange sucre glace-Cremfix et continuez de battre jusqu'à obtention d'une chantilly ferme. Ajoutez la crème fraîche, puis les 2/3 de fudge émietté.

- 11 Surmontez les cupcakes d'un tourbillon de crème et parsemez avec le reste de fudge, et pressez-le légèrement.

12 Décoration :

Cassez le chocolat en morceaux puis faites-le fondre au bain-marie à feu doux. Versez le chocolat fondu dans un sachet congélation, coupez un petit coin. Décorez les cupcakes d'un filet de chocolat, puis placez au frais env. 15 min.