

# Cheesecake crunchy, chocolat cacahuètes et bretzels

Inspiration US pour cette recette carrément décadente à base de bretzels ancel (et sans cuisson) !

environ 15 parts    Moyen  up to 40 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

1 moule rectangulaire ou cadre de 28 x 18 cm  
papier cuisson

### Pour le fond crunchy:

100 gr. de chocolat noir de couverture  
75 gr. de Bretzels mini ancel  
125 gr. de muesli croquant ou mélange de céréales

### Pour la garniture au fromage:

3 feuilles de Ma Gélatine  
200 ml de crème fraîche liquide  
200 gr. de fromage frais à tartiner (ou fromage double crème)  
75 gr. de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr.Oetker  
150 gr. de beurre de cacahuètes

### Pour le glaçage:

150 gr. de chocolat noir de couverture  
environ 15 Bretzels mini ancel

- 1 Beurrez le moule ou tapissez-le de papier cuisson.
- 2 **Préparation du fond crunchy:**  
Hachez grossièrement le chocolat de couverture. Faites-le fondre au bain-marie à feu doux. Placez les bretzels dans un sachet congélation, puis réduisez-les en miettes en les écrasant avec un rouleau à pâtisserie par ex. Mélangez le muesli, les bretzels et le chocolat fondu puis étalez le mélange dans le moule en pressant légèrement avec le dos d'une cuillère. Placez au frais.
- 3 **Préparation de la garniture au fromage:**  
Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Essorez la gélatine puis faites-la fondre à feu doux dans une petite casserole.



**Dr. Oetker France**

- 4 Montez la crème en chantilly. Mélangez le sucre vanillé Bourbon, le sucre et le beurre de cacahuètes avec le fromage frais. Mélangez 4 c. à soupe de masse au fromage avec la gélatine fondue puis incorporez au reste de la préparation. Lorsque la préparation commence à se raffermir sous l'effet de la gélatine, incorporez la chantilly. Versez la crème sur le fond crunchy puis placez au frais env. 2 heures.

