

# Cheesecake de Noël (sans cuisson)

Un cheesecake festif aux épices de Noël et décoré d'éclats de meringues craquante !

environ 16 parts



Moyen

up to 60 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

1 moule à manqué à charnière (Ø 28 cm)

### Pour la base:

250 gr. de spéculoos

200 gr. de beurre fondu

### Pour la garniture:

8 feuilles de Ma Gélatine

500 gr. de mascarpone

500 gr. de fromage blanc

4 c. à s. de miel

1 gr. de cannelle moulue

150 gr. de sucre

250 ml de crème fraîche liquide

### Pour la décoration:

3 - 4 meringues prêtes à l'emploi  
(chez votre boulanger ou en  
GMS)

2 c. à s. de cacao en poudre

- 1 Posez une feuille de papier cuisson sur le fond du moule, puis posez la charnière.
- 2 **Préparation de la base:**  
Placez les spéculoos dans un sac de congélation puis écrasez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtention d'une chapelure fine. Placez le beurre dans un récipient et mélangez avec la poudre de spéculoos. Versez la masse dans le moule préparé, lissez et pressez légèrement avec le dos d'une cuillère. Placez au réfrigérateur.
- 3 **Préparation de la garniture:**  
Faites tremper la gélatine selon les instructions de l'emballage. Mélangez le mascarpone avec le fromage blanc, le miel, la cannelle et le sucre. Placez la gélatine dans une petite casserole et faites-la fondre à feu doux. Retirez du feu, ajoutez une cuillère à soupe de fromage, mélangez bien, puis incorporez à la masse.
- 4 Montez la crème fraîche en chantilly ferme puis incorporez à la masse au fromage.



**Dr. Oetker France**

- 5 Répartissez la crème au fromage uniformément sur la base aux spéculoos. Lissez la surface.
- 6 Placez le cheesecake au réfrigérateur pendant 2 à 3 h puis retirez la charnière.
- 7 **Préparation de la décoration:**  
Cassez grossièrement les meringues en morceaux et éparpillez-les sur le cheesecake. Saupoudrez de cacao en poudre puis placez le cheesecake au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

