

Cheesecake framboise & spéculoos

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 55g de beurre
- 210g de philadelphia
- 280g de yaourt grec
- 100g de crème liquide
- 75g de sucre
- 20g de farine

Préparation

1. Voilà une recette toute simple et qui peut s'accommoder facilement selon la saison et les fruits du moment, celle du cheesecake sur base de biscuit reconstitué.
2. Ici j'ai utilisé du spéculoos, mais vous pouvez utiliser les biscuits secs de votre choix (petit beurre, galette bretonne...), et du coulis de framboise, que vous pouvez remplacer par le coulis ou les fruits frais de votre choix.
3. En parallèle, écrasez les biscuits pour avoir des miettes de différentes tailles.
4. Quand le beurre est fondu, mélangez-le avec les brisures de biscuits puis écrasez le biscuit (en tassant bien) au fond d'un cercle de 18cm préalablement chemisé avec du papier sulfurisé.
5. Mettez-le au réfrigérateur le temps de préparer la crème.
6. Mélangez le philadelphia avec le sucre et la farine.
7. Quand le mélange est homogène, incorporez le yaourt grec, puis la crème liquide progressivement, tout en continuant à mélanger.
8. Ajoutez ensuite les œufs un à un et mélangez jusqu'à avoir un appareil homogène.
9. Versez ensuite la crème sur le spéculoos reconstitué.
10. Enfournerez dans le four préchauffé à 160°C pendant 20 minutes, puis baissez à 140°C et laissez cuire encore 35-40 minutes.
11. Eteignez le four, entrouvrez la porte, et laissez le cheesecake dedans pendant encore quelques minutes.
12. Laissez-le refroidir complètement avant de le mettre au réfrigérateur.
13. Laissez-le quelques heures au réfrigérateur avant de le décorer et de le découper.
14. Finitions :Coulis de framboise ou ce que vous voulez (coulis de fruit, praliné, chantilly, fruits frais...) Enlevez le cercle et le papier sulfurisé autour du cheesecake.
15. Décorez-le avec du coulis de framboise ou autre et régalez-vous !