Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Le "traditionnel" cheesecake

5h	20 min	40 min	4h	754
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la garniture au fromage

1 kg **Fromage frais à tartiner**
375 g **Sucre semoule**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
6 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
60 g **Farine**

Ingrédients pour le biscuit

200 g **Biscuit(s) sablé(s)**
40 g **Beurre**

Étape 1

Préparation du fond du cheesecake

1. Dans un bol, écraser les biscuits en poudre et les mélanger avec le beurre ramolli.
2. Beurrer le moule. Verser la poudre de biscuit, tourner pour faire adhérer aux parois puis tasser au fond.

Étape 2

Préparation de la garniture au fromage

1. Préchauffer le four à 170°C (Th.5-6).
2. Mettre dans le bol d'un batteur le fromage et le sucre, battre rapidement.
3. Il est possible de réaliser la garniture avec un fouet manuel pour remplacer le batteur.
4. Ajouter les œufs et battre encore.
5. Ajouter la crème liquide, battre encore.
6. Ajouter enfin la farine et battre une dernière fois rapidement.
7. Verser dans le moule.

Étape 3

Cuisson

1. Enfourner pendant une quarantaine de minutes.

Étape 4

Dressage

1. Sortir le cheesecake et laisser refroidir.
2. Mettre ensuite au réfrigérateur pendant au moins 4 heures, au mieux jusqu'au lendemain.