



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Le "traditionnel" cheesecake



5h 20 min 40 min 4h 754

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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

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**

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.