



*Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes*

# Cheesecake au chocolat blanc



**25h30** **30 min** **1h** **24h** **617**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

## Ingrédients pour la base

200 g **Biscuit(s)  
chocolaté(s)**  
70 g **Beurre**

## Ingrédients pour l'appareil

200 g **Ricotta**  
200 g **Mascarpone**  
200 g **Chocolat blanc**  
5 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
40 g **Sucre semoule**

## Ingrédients pour le dressage

100 g **Chocolat blanc**  
10 g **Cacao en poudre**

## Étape 1

Préparation de la croûte

- 1 Faire fondre le beurre pendant 30 secondes au micro-ondes ou dans une petite casserole sur feu doux.
- 2 Réduire les biscuits au chocolat en miette, ajouter le beurre. Bien mélanger.
- 3 Si on possède un robot avec un bol muni d'une lame coupante, c'est l'idéal. Sinon, mettre les biscuits dans un sac de congélation et taper dessus avec un rouleau à pâtisserie.
- 4 Huiler le moule à charnière, tapisser le fond avec la préparation aux biscuits.
- 5 La faire monter sur les bords sur 2 cm à l'aide d'une cuillère.
- 6 Réserver au frais.

## Étape 2

Préparation de la crème au fromage

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6).
- 2 Fouetter vigoureusement le mascarpone avec la ricotta.
- 3 Ajouter les œufs un à un puis le sucre.  
Hacher le chocolat blanc. le mettre dans un bol avec la

- 4 crème liquide. Faire chauffer le tout pendant 1 minute au micro-ondes. Mélanger pour obtenir une préparation bien lisse.
- 5 L'incorporer au mélange précédent en fouettant vivement.
- 6 Verser l'appareil sur la base, enfourner le cheesecake pendant 1 heure.
- 7 Laisser refroidir le cheesecake dans le four chaud éteint. Lorsqu'il est froid le mettre au frais pendant 24 heures.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Démouler délicatement le cheesecake et le déposer sur le plat de service.
- 2 Avec un économe réaliser des copeaux de chocolat blanc, les déposer sur le cheesecake.
- 3 Mettre le cacao amer dans une petite passette, en déposer un nuage sur le cheesecake.