



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Cheesecake new yorkais sur biscuit oreo



5h50 **40 min** **1h10** **4h** **601**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la croûte

200 g **Oréo(s)**
30 g **Sucre semoule**
0.25 c. à café **Sel**
100 g **Beurre**

Ingrédients pour le cheesecake

1 kg **Fromage frais à tartiner**
200 g **Sucre semoule**
4 c. à soupe **Farine**
1 c. à soupe **Extrait de vanille**
20 cl **Crème aigre**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour le dressage

400 g **Cerise(s)**

Étape 1

Préparation de la croûte

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th. 5).
- 2 Sortir les Oreo de leur emballage, les réduire en miettes.
- 3 Placer les biscuits dans un sac plastique refermable puis les écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 4 Placer les miettes de biscuits dans un saladier.
- 5 Ajouter le sucre et le sel au mélange.
- 6 Faire fondre le beurre dans un bol au micro-ondes ou dans une petite casserole sur feu doux.
- 7 Verser ensuite le beurre dans le saladier puis remuer à l'aide d'une cuillère en bois.
- 8 Tapisser un moule à charnières de ce mélange, faire remonter la croûte un peu sur les bords.
- 9 Enfourner pendant 10 minutes.

Étape 2

Préparation de la crème

- 1 Battre le fromage frais jusqu'à obtention d'une texture crémeuse dans un robot équipé d'un batteur plat.
- 2 Ajouter le sucre, la farine et l'extrait de vanille au

fromage frais, puis mélanger jusqu'à obtention d'une texture lisse.

- 3 Ajouter ensuite la crème aigre, mélanger jusqu'à obtention d'une texture onctueuse.
- 4 Ajouter les oeufs un par un.
- 5 Verser le mélange dans le moule à charnières.
- 6 Enfourner le cheesecake pendant environ 1h10 jusqu'à ce que le centre soit cuit.
- 7 Retirer du four puis laisser le cheesecake refroidir à température ambiante pendant une heure.
- 8 Réserver le cheesecake au réfrigérateur pendant 3 heures.

Étape 3

Dressage

- 1 Démouler le cheesecake, le transférer sur une assiette de service.
- 2 Le décorer de cerises puis servir.