Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Cheesecake au citron et nappage au chocolat

4h28	20 min	8 min	4h	810
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédients pour la croûte

90 g **Beurre**
24 **Biscuit(s) sablé(s)**

Ingrédients pour la crème

250 g **Beurre doux**
200 g **Sucre semoule**
250 g **Fromage frais à tartiner**
6 cl **Jus de citron**
4 feuille(s) **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour le nappage

100 g **Chocolat noir**
50 g **Chocolat blanc**

Étape 1

Préparation de la croûte

1. Préchauffer le four à 175°C (Th. 6).
2. Faire fondre le beurre dans un bol au micro-ondes à faible puissance.
3. On peut également faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux.
4. Réduire les biscuits en miettes dans un robot mixeur.
5. Verser les miettes dans un saladier.
6. Ajouter le beurre fondu, bien mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
7. Tapisser un moule à cake de papier sulfurisé.
8. Laisser le papier sulfurisé dépasser du moule pour faciliter le démoulage.
9. Transférer le mélange à base de biscuits dans le moule à cake, le répartir de manière homogène en tassant à l'aide d'une spatule.
10. Enfourner pendant 8-10 minutes.

Étape 2

Préparation du cheesecake

1. Battre le beurre mou, le sucre et le fromage frais dans le robot mixeur. Mettre la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
2. Faire chauffer le jus de citron dans un bol au micro-ondes. Essorer la gélatine et l'ajouter au jus de citron. Remuer à l'aide d'une cuillère à soupe pour faire fondre la gélatine.
3. Ajouter le jus de citron au mélange beurre, sucre et fromage frais. Remuer jusqu'à obtenion d'un mélange onctueux.
4. Verser le mélange de manière homogène sur la croûte à l'aide de la spatule.
5. Réfrigérer pendant 4 heures.

Étape 3

Préparation du nappage

1. Faire fondre le chocolat noir dans un bol au micro-ondes à faible puissance par tranches de 30 secondes jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Remuer jusqu'à obtention d'un mélange onctueux, laisser légèrement refroidir.
2. Répéter l'opération avec le chocolat blanc dans un autre bol.
3. Répartir le chocolat noir sur le cheesecake.
4. Verser des gouttes de chocolat blanc sur le chocolat noir puis marbrer le nappage à l'aide d'un pic à brochette.
5. Il est aussi possible d'utiliser un couteau à pointe fine.
6. Réfrigérer.

Étape 4

Dressage

1. Sortir du réfrigérateur.
2. Mettre de l'eau chaude dans un bol.
3. Plonger un couteau à dents dans le bol d'eau chaude puis couper le cheesecake en rectangles.
4. Dresser dans des assiettes à dessert et servir.