



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 obtention 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.