Taylor MacLoughlin

Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Cheesecake b52

15h30	30 min	1h	14h	543
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la base en biscuits

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

Ingrédients pour l'appareil

750 g **Fromage frais à tartiner**
180 g **Sucre semoule**
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
40 ml **Liqueur de café**
1 c. à soupe **Café moulu**
50 ml **Grand Marnier**
50 ml **Liqueur**
1 unité(s) entière(s) **Zeste(s) d'orange**

Étape 1

Préparation du fond de pâte

1. Mettre le beurre dans un ramequin puis le faire fondre au four à micro-ondes.
2. Préchauffer le four à 150 °C (Th. 5).
3. Une fois le beurre fondu, le verser sur les Oreos préalablement émiettés dans un saladier. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
4. Quand les biscuits sont bien imprégnés de beurre, verser le tout dans un moule chemisé de papier sulfurisé.
5. Tasser avec le dos de la cuillère. Faire cuire la pâte au four pendant 10 minutes.

Étape 2

Préparation de l'appareil

1. Verser le Kalua et la poudre d'expresso dans une poêle. Faire chauffer sur feu vif et fouetter le mélange.
2. Une fois le liquide arrivé à ébullition et la poudre d'expresso fondue, retirer du feu. Verser dans un ramequin.
3. Verser le sucre puis le fromage à tartiner dans le bol du

robot pâtissier.

4 Mélanger à vitesse moyenne avec la feuille.

5 Arrêter le robot et racler les parois avec une maryse.

6 Remettre le robot en marche.

7 Casser les oeufs entiers dans un bol.

8 Arrêter le robot et racler les parois de la cuve. Puis le remettre en route à vitesse basse et ajouter un oeuf.

9 Arrêter le robot et racler la cuve. Remettre en marche et ajouter un deuxième oeuf.

10 Arrêter le robot et racler les parois.

11 Mélanger l'appareil à cheesecake à vitesse basse. Cela permet d'incorporer le moins d'air possible et d'éviter la formation de craquelures à la cuisson.

12 Remettre le robot en marche et ajouter le dernier oeuf.

13 Arrêter le robot, racler une dernière fois les parois de la cuve et ajouter la crème aigre.

14 Remettre à nouveau le robot en marche à faible vitesse pour incorporer les ingrédients.

15 Une fois l'appareil bien lisse, arrêter le robot, racler la feuille, mélanger à l'aide d'une maryse puis le répartir dans trois saladiers.

16 Verser le Grand Marnier dans un saladier. Ajouter le zeste d'une orange.

17 Verser le Bailey dans le deuxième saladier.

18 Verser le mélange Kalua et café dans le troisième saladier.

19 Mélanger au fouet le contenu de chaque saladier.

20 Réserver les trois appareils et sortir la pâte du four. La laisser refroidir pendant 15 minutes.

21 Verser en premier l'appareil parfumé au Kalua sur la pâte. Bien étaler le mélange en laissant la maryse bien plate.

22 Recouvrir avec l'appareil parfumé au Bailey. Procéder de la même façon.

23 En dernier verser l'appareil parfumé au Grand Marnier. Puis mettre au four pendant 50 minutes.

24 Au bout de 50 minutes de cuisson, le centre du cheesecake doit être encore tremblottant. Eteindre alors le four, ouvrir la porte et laisser le cheesecake refroidir pendant 2 heures

25 Une fois le cheesecake refroidi, le réserver pendant une nuit au réfrigérateur.

Étape 3

Dressage

1 Sortir le cheesecake du réfrigérateur.

2 Le démouler. Couper une part et servir.