



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes
Cheesecake de thanksgiving



12h45 **10 min** **35 min** **12h** **744**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du cheesecake

- 1 Préchauffer le four à 175°C.
- 2 Faire fondre le beurre au micro-ondes pendant 20-30 secondes.
- 3 Mélanger les miettes de biscuit, le sucre et la cannelle ensemble.
- 4 Ajouter le beurre fondu. Mélanger.
- 5 Si le beurre est trop chaud, commencer à mélanger à l'aide d'une cuillère; puis utiliser les doigts pour incorporer le beurre aux miettes de biscuit.
- 6 Placer un grand emporte-pièce sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.
- 7 Étaler et presser les miettes de biscuit sur toute la surface de l'emporte-pièce.
- 8 Tapiser le rebord interne d'une couche supplémentaire de miettes, haute et large d'environ un centimètre. Garder un quart des miettes pour la décoration du cheesecake.
- 9 Préchauffer la préparation pendant 7 minutes.
- 10 Fouetter le fromage frais dans un bol, à l'aide d'un mixeur ou d'un fouet.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la base

480 g **Biscuit(s) salé(s)**
3 c. à soupe **Sucre cristal**
90 g **Beurre**
1 c. à café **Cannelle en poudre**

Ingrédients pour la première couche

1 **Igname(s)**
60 g **Gingembre confit**
2 c. à soupe **Sucre roux**

Ingrédients pour la deuxième couche

400 g **Fromage frais à tartiner**
100 g **Sucre cristal**
120 g **Crème aigre**
0.75 c. à soupe **Rhum**
0.5 c. à café **Extrait de vanille**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

- 11 Ajouter le sucre. Fouetter.
- 12 Casser les œufs dans un autre bol. Les fouetter légèrement.
- 13 Ajouter les œufs au bol contenant le sucre et le fromage frais.
- 14 Ajouter la crème aigre. Fouetter.
- 15 Une fois que la préparation est homogène, ajouter l'extrait de vanille et le rhum. Mélanger.
- 16 Sortir le plat du four.
- 17 Presser les miettes de biscuit, afin de s'assurer qu'aucun trou ne se soit formé.
- 18 Ajouter une couche de confit d'ignames sur la couche de biscuit.
- 19 Si les ignames sont trop gros, les couper afin qu'ils atteignent la taille voulue.
- 20 Presser légèrement les ignames pour se débarrasser d'éventuelles bulles d'air.
- 21 Saupoudrer les ignames de sucre brun.
- 22 Verser la préparation à base de fromage frais sur la couche d'ignames.
- 23 Secouer légèrement le moule afin que la préparation au fromage frais soit bien répartie.
- 24 Enfourner le cheesecake à 175°C pendant 30-35 minutes, jusqu'à ce qu'il soit ferme.

Ingrédients pour la troisième couche

280 g **Crème aigre**
2 c. à soupe **Sucre cristal**
2 c. à soupe **Extrait de vanille**
0.5 c. à café **Rhum**
1 c. à soupe **Mélasse de sucre de canne**

Étape 2

Préparation de la deuxième couche

- 1 Sortir le cheesecake du four.
- 2 Laisser le four allumé, pour la cuisson du cheesecake après l'ajout de la deuxième couche.
- 3 Dans un bol, mélanger la crème aigre, le sucre, le rhum et la vanille.
- 4 Verser doucement la préparation au dessus du cheesecake, en finissant par le centre.
- 5 Verser la préparation trop rapidement peut casser le cheesecake.
- 6 Très doucement, uniformiser cette dernière couche à l'aide d'une maryse, et remuer le moule avec précaution.
- 7 Ajouter quelques filets de mélasse, en guise de décoration.
- 8 À l'aide d'une fourchette, marbrer la mélasse délicatement.
- 9 Enfourner le cheesecake pendant 5 minutes.

Étape 3

Refroidissement du cheesecake

- 1 Sortir le cheesecake du four et le laisser refroidir.
- 2 Lorsque le cheesecake est complètement refroidi, le placer dans le réfrigérateur pendant une nuit.
- 3 Si le cheesecake est destiné à rester plus d'une nuit au

réfrigérateur, le couvrir d'un film alimentaire bien tendu, ne touchant pas le haut du gâteau.

Étape 4

Dressage

- 1** Sortir le cheesecake du réfrigérateur.
- 2** Démouler le cheesecake à l'aide d'un couteau, en passant la lame entre le gâteau et la paroi interne du moule.
- 3** Placer le reste des miettes de biscuit sur les côtés du cheesecake, ainsi que sur les bords.
- 4** Couper et servir.