

Ingrediënten

Le fond biscuité :

200 gr de biscuits speculoos

120 gr de beurre

L'appareil à cheesecake :

400 gr de fromage frais

(philadelphia, St-Morêt, Jebli.....)

200 gr de fromage blanc battu

200 gr de chocolat noir à 55% de cacao

120 gr de sucre en poudre

3 feuilles de gélatine (9gr)

du cacao en poudre



Recept

Pour réaliser le fond, écrasez les speculoos, je les mets dans un sac de congélation et je tapde dessus avec le rouleau à pâtisserie.

Faites fondre le beurre et ajoutez-le aux biscuits émiettés.

Garnissez les fond de votre moule ou cercle pâtissier avec le mélange beurre biscuit .

Tassez et réservez au frais.

Confectionnez l'appareil à cheesecake en faisant réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.

Pendant ce temps, faites fondre le chocolat.

Lorsqu'il est fondu, ajoutez-lui la gélatine (que vous aurez préalablement pressée entre vos mains). Mélangez bien. Ne vous inquiétez pas si la consistance vous semble douteuse, l'ajout du fromage par la suite lissera la préparation.

mais dans cette étape il faut agir vite

car le chocolat à tendance à figer très vite.

Mixez le fromage frais avec le fromage blanc et le sucre.

Incorporez le chocolat en mélangeant précautionneusement.

Remplissez votre cercle de cet appareil et laissez prendre au froid le plus longtemps possible (de préférence la veille pour le lendemain).

Décorez à votre convenance.



Bron



<http://darna.over-blog.com/article-cheesecake-au-chocolat-et-speculoos-sans-cuisson-110904619.html>

Info Martine Lycke 12/01/2014

200 g speculaas fijnstampen -> in mixer
120 g gesmolten boter
Mengen en in vorm leggen. -> Vorm 23cm

400g Philadelphia kaas (gebruikt verse kaas Aldi 2x licht blauw deksel)
+ 200 g platte kaas
+ 120 g poedersuiker
Mixen

200 g chocolade smelten-> microgolf 2 minuten
Geweekte (in koud water) gelatine toevoegen : 3 blaadjes (9g) Gebruikt : 5 blaadjes van Oetker = 10g
Opgelet : zeer snel werken, stolt snel !!
Es proberen om nog ietske bij te warmen in Microgolf
+ kaasmengsel toevoegen

Giet op bodem van speculaas en boter.
Laten afkoelen, best voor volgende dag.

Cacaopoeder naar believen erover zeven.

Fotos

