

CHEESECAKE VANILLE FRAISE

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 45 min

Température : 180°C

Temps total : 45 min

Parts : 8 personnes



Ingrédients :

200 g de petit beurre

80 g de beurre

600 g de Philadelphia

½ gousse de vanille

250g de sucre

4 œufs

400 g de crème fraîche

20 cl de crème montée

250 g de fraises

Pour le fond du gâteau :

Préchauffez le four à 180°C (th.6), préparez le fond du gâteau. Mettre les biscuits au mixeur, en poudre (ou vous pouvez laisser des petits morceaux). Faire fondre le beurre au micro-onde ou à la casserole, puis ajouter les biscuits pour obtenir une pâte sableuse. Répartissez la pâte au fond des moules et tassez bien.

L'appareil à cheesecake

Dans un bol, mélanger au batteur le fromage et le sucre. Mettre les œufs puis mélangez jusqu'à ce que l'appareil soit bien lisse. Ajoutez la crème fraîche et la demi-gousse de vanille. Pour éviter les grumeaux passer l'appareil au tamis. Mettre l'appareil sur le fond de biscuit et mettre au four pendant 45 min. laissez au réfrigérateur au moins 8 heures.

Dressage

Mettre la crème chantilly dans une poche, coupe l'extrémité (pas trop grand pour faire une déco), déposez au bord du cheesecake tout autour des petites perles de crème (ou à votre convenance) et décorer les fraises que vous aurez préalablement coupé en deux.

BONNE DEGUSTATION !!!



La maison du cake