



Cheesecake au nutella

Ingredients

Biscuit

180g de palets bretons

80g de beurre

50g de chocolat au lait

Creamcheese

400g de philadelphia

320g de nutella

80g de chocolat noir

Biscuit

- Pour un cercle de 20cm -

Dans le bol mettre le chocolat en morceaux 4s/vitesse 9

Ajouter le beurre 2min/70°C/vitesse 2

Mettre les palets bretons 6s/vitesse 6

Etaler la préparation dans le fond d'un cercle muni d'un rhodoïd et mettre au frais 30 minutes

Creamcheese

Faire fondre le chocolat noir au bain marie.

Verser le nutella dans le chocolat noir fondu et bien mélanger.

Détendre le philadelphia et incorporer la préparation précédente.

Verser sur le biscuit et mettre au frais 6h