

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/70C/vitesse 2

Mettre les palets bretons 6s/vitesse 6

Etaler la prparation dans le fond d'un cercle muni d'un rhodod 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 mlanger.

Dtendre le philadelphia et incorporer la prparation prcdente.

Verser sur le biscuit et mettre au frais 6h

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr