

Cheesecake new-yorkais

Ingredients
Biscuit
200g de speculoos
80g de beurre
Crème
450g de philadelphia
3 oeufs
1 jaune d'oeuf
85g de crème liquide entière
20g de farine
100g de sucre
1pincée de sel
1cuillère à soupe de jus de citron

Biscuit

- Pour un moule de 20cm -

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Mettre les biscuits dans un sachet conglation et les craser l'aide d'un rouleau ptisserie

Ajouter dedans le beurre fondu et bien mlanger

Garnir le fond du moule de la pte de biscuit en tassant bien

Beurrer gnreusement les bords

Mettre au frais

Crème

Prchauffer le four 140C

Mlanger ensemble le philadelphia et la crme liquide

Verser la farine, le sel, le sucre, le jus de citron et mlanger

Ajouter les oeufs et mlanger

Verser la prparation sur le fond de biscuit

Enfourner 1h

Dmouler chaud pour viter que le cheesecake ne craque ---> un moule charnire sera plus pratique

ASTUCE

Accompagné d'un coulis de fruit et c'est le paradis
/>

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