



Cheesecake new-yorkais TM

Ingredients

Crème

450g de philadelphia
3 oeufs
1 jaune d'oeuf
20g de farine
100g de sucre
1 pincée de sel
1 cuillère à soupe de jus de citron
85g de crème liquide entière

Biscuit

200g de speculoos
80g de beurre

Biscuit

- Pour un moule de 20cm -

Dans le bol mettre le beurre en morceaux 2 minutes/80°C/vitesse 2

Ajouter les speculoos 20s/vitesse 6

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

Beurrer généreusement les bords

Mettre au frais

Crème

Préchauffer le four à 140°C

Dans le bol mettre le philadelphia et la crème liquide 20s/vitesse 3

Verser la farine, le sel, le sucre et le jus de citron 10s/vitesse 3

Ajouter les oeufs et le jaune d'oeuf 20s/vitesse 3

Verser la préparation sur le fond de biscuit

Enfourner 1h

Démouler chaud pour éviter que le cheesecake ne craque ---> un moule à charnière sera plus pratique

ASTUCE

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

/>