Cheesecake new-yorkais TM

Ingredients
Crème
450g de philadelphia
3 oeufs
1 jaune d'oeuf
20g de farine
100g de sucre
1pincée de sel
1cuillère 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/80C/vitesse 2

Ajouter les speculoos 20s/vitesse 6

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

Beurrer gnreusement les bords

Mettre au frais

Crème

Prhauffer le four 140C

Dans le bol mettre le philadelphia et la crme 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 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