

Cheesecake aux daims

Ingredients
Biscuit
140g de petits beurre
65g de beurre
Crème aux daims
150g de philadelphia
160g de crème liquide entière
100g de mascarpone
90g de daims concassés
40g de lait concentré sucré

Biscuit

- Pour un cercle de 16cm -

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

Verser dans le cercle et recouvrir le fond en aplatissant bien

Mettre au frais

Crème aux daims

Fouetter ensemble le philadelphia, la crme liquide, le lait concentr sucr et le mascarpone, l'aide d'un fouet, jusqu' ce que le mlange double de volume et soit bien ferme

A l'aide d'une spatule incorpor les daims concass

Verser la prparation (en garder 3 cs pour la dco) sur le biscuit en lissant bien le dessus

Mettre au frais 3h

Pour la dco j'ai fait le tour en crme avec une poche douille et au centre j'ai mis des daims concasss

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