



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/80C/vitesse 2

Ajouter les speculoos 20s/vitesse 6

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

Beurrer généreusement les bords

Mettre au frais

Crème

Préchauffer le four 140C

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

/>