

Cheese Cake au Chocolat

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- FARINE	180 g pour pâtisserie
- CACAO AMER EN POUDRE	2 c à soupe + 25 g
- BEURRE	65 g
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- AMANDES HACHÉES	30 g + 6 c à soupe
- EAU	
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- BLANC(S) D'OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	85 g
- FROMAGE BLANC	400 g
- CREME FRAICHE EPAISSE	180 ml
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- SUCRE IMPALPABLE	pour garniture



Recette:

- Préparez la croûte du cheescake en mélangeant la farine avec 2 c à soupe de cacao. Faites fondre doucement le beurre au micro-onde et incorporez-le avec 2 jaunes d'œufs, la cassonade, 30 g d'amandes hachées et un peu d'eau pour obtenir une pâte homogène.
- Abaissez la pâte obtenue sur un plan fariné avec un rouleau. Tapissez le fond d'un moule à manquer de papier sulfurisé. Foncez le moule avec la pâte et placez au frigo pendant 30 minutes.
- Montez les 3 blancs d'œufs en neige ferme.
- Dans une jarre, mélangez au fouet les 2 jaunes d'œufs restant avec le sucre semoule jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporez le fromage blanc, le reste de cacao et d'amandes hachées, la crème fraîche et l'extrait de vanille. Homogénéisez au fouet.
- Incorporez délicatement les blancs en neige à l'aide d'une spatule.
- Préchauffez le four à 150°C.
- Sortez la pâte du frigo et répartissez la préparation chocolatée en son centre.
- Enfournez pendant 1 h 10 min jusqu'à ce que le gâteau ait bien levé et soit assez ferme au toucher.
- Démoulez délicatement et saupoudrez de sucre impalpable.