Cheese Cake au Chocolat

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

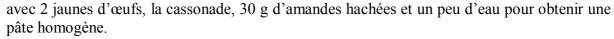
180 g pour pâtisserie - FARINE - CACAO AMER EN POUDRE 2 c à soupe + 25 g- BEURRE 65 g 2 c à soupe - CASSONADE BLANCHE - AMANDES HACHÉES 30 g + 6 c à soupe

- EAU

- JAUNE(S) D'OEUF(S) - BLANC(S) D'OEUF(S) 3 85 g - SUCRE SEMOULE 400 g - FROMAGE BLANC 180 ml - CREME FRAICHE EPAISSE - 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



- Abaissez la pâte obtenue sur un plan fariné ave 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
- Démoulez délicatement et saupoudrez de sucre impalpable.

