

Cheese Cake Chocolat Blanc-Amandes et Fraises

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 2 heures

Temps de repos : 2 heures

Ingrédients:

- FRAISES	250g
- FROMAGE BLANC	300g
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	20
- OEUF(S)	4
- CHOCOLAT BLANC	180g aux amandes (Nestlé)
- FARINE	80g
- SUCRE SEMOULE	60g + 1 c à soupe
- BEURRE	60g



Recette:

- Mixez les spéculoos et ajoutez le beurre fondu.
 - Tapissez le moule à manquer avec du papier sulfurisé puis étalez la pâte de spéculoos dans le fond sur une épaisseur régulière. Réservez au frigo pendant 1 heure.
 - D'autre part, séparez les jaunes des blancs d'œufs.
 - Montez les blancs en neige ferme.
 - Préchauffez le four à 170-180°C.
 - Faites fondre au micro-onde le chocolat blanc à 500W pendant 1 min 30 sec.
 - Mélangez alors avec le fromage blanc, la farine, le sucre semoule et les jaunes d'œufs.
- Incorporez délicatement les blancs en neige.
 - Coupez les fraises en petits dés.
 - Déposez-en la moitié sur la croûte de spéculoos. Ajoutez à l'autre moitié, 1 c à soupe de sucre semoule et réservez au frigo.
 - Versez par-dessus le mélange au fromage blanc et chocolat.
 - Enfournez pendant 30 minutes.
 - Sortez du four, laissez refroidir un peu puis placez au frigo (avec le moule) pendant au moins 1 heure.
 - Après ce temps, répartissez les fraises réservées et le jus sur le sommet du gâteau et conservez encore 1 heure au frigo.
 - Au moment de servir, démoulez délicatement et coupez en quartier.