

Cheesecake à la Confiture de Châtaignes

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- Spéculoos (Biscuit)	180g
- Beurre	80g
- Mascarpone	250g
- Crème Fraîche	200 ml
- Confiture de Châtaigne	275g + un peu pour la déco
- Macarons	en déco

Recette:

- Mixez au Monsieur Cuisine les spéculoos (5-6 secondes sur turbo, 2 ou 3x).
- Faites fondre le beurre doucement au micro-ondes.
- Intégrez-le aux spéculoos.
- Cerclez vos emporte-pièces de film plastique (semi-rigides) et remplissez de 40-45g de spéculoos puis tassez. Réservez au frais.
- Montez la crème fraîche très froide en chantilly.
- Fouettez le mascarpone avec la confiture et intégrez-y la chantilly à la spatule.
- Répartissez alors sur les croûte de spéculoos et laissez prendre au moins 6 heures au frais.
- Démoulez délicatement les cheesecakes puis déposez (à la seringue) un peu de confiture sur le dessus.
- Garnissez encore de macarons selon vos désirs.
- Attendez quelques minutes avant de servir.

