

CHEESECAKE A LA MULTIDELICE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Emilie ramène sa fraise](#)

Ingrédients : Pour 6 chessecakes

- 60 g de spéculoos
- 20 g de beurre
- 60 g de crème épaisse
- 100 g de mascarpone
- 150 g de Philadelphia nature ou autre fromage frais (léger possible)
- 30 g de sucre
- 1 œuf
- 1 c à s d'arôme vanille
- facultatif : coulis de fruits ou caramel liquide...

Préparation :

- mettre dans le bol, le beurre et les spéculos
- puis mixer 5 secondes à vitesse 9
- Répartir ce mélange dans le fond des 6 pots à yaourts.
- Tasser un peu.
- mettre dans le bol, la crème, le mascarpone, le philadelphia, l'oeuf entier, le sucre et la vanille
- puis mixer 2 minutes à vitesse 3
- Répartir cette crème dans les 6 pots
- Mettre de l'eau jusqu'au niveau max dans le fond de la multidélice
- Placer les pots de cheesecake dans les trous
- boucher les trous restés vides par des couvercles de yaourts.
- Placer le couvercle.
- Lancer le programme 3 (desserts lactés) pour 20 minutes.
- Quand la cuisson est terminée, laisser refroidir les pots dans la yaourtière durant 1 heure environ puis placer au frais au minimum 6 heures avant la dégustation.
- Vous pouvez recouvrir le dessus du coulis de votre choix (fruits, caramel...).
- Pour moi, coulis de framboises

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.