

CHEESECAKE AU SUDACHI (thermomix et cookéo)



Ingrédients :

- 100 g de spéculos
- 50 g de beurre fondu
- 10 g de cassonade
- 2 œufs
- 40 g de sucre
- 350 g de fromage à la crème type Philadelphia
- 2 c à c de Sudachi en poudre
- 1 c à s rase de farine
- 20 cl d'eau
- 1 combava

Préparation :

- mettre dans le bol du thermomix, les spéculos, la cassonade et le beurre fondu
- puis mixer 5 secondes à vitesse 9
- presser le mélange avec les doigts au fond d'un moule à charnière de 18 cm de diamètre en remontant légèrement sur les côtés
- nettoyer le bol,
- mettre dans le bol, les œufs avec le sucre et la farine
- mixer pendant 2 minutes à vitesse 4 jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux
- à l'arrêt de la sonnerie, ajouter le fromage et la poudre de sudachi
- puis mixer 30 secondes à vitesse 4
- transvaser le contenu du bol dans le moule
- recouvrir le moule d'un film alimentaire spécial cuisson
- puis déposer le moule dans le panier vapeur
- verser 20 cl d'eau dans la cuve du Cookéo
- déposer le panier vapeur
- lancer le mode cuisson sous pression pour 14 minutes
- laisser refroidir puis placer le cheesecake au réfrigérateur pour au moins 24 heures avant de le démouler
- décorer avec un peu de zeste de combava

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

THERMOMINOX 2022

<http://thermominoux.over-blog.com>