

Cheesecake chocolat blanc / spéculos, insert fruits rouges

<http://www.lafeecreative.com/2021/04/mon-cheesecake-chocolat-blanc-speculos-insert-fruits-rouges.html>



Pour un moule à charnière de 24 cm.

Les ustensiles que je cite sont de la marque « Tupperware ».

Prévoir un temps de congélation pour l'insert.

Prévoir 6 h de prise au froid pour l'ensemble du cheesecake.

Ingrédients :

Pour l'insert fruits rouges	
200 g	Fruits rouges (frais ou surgelés)
75 g	Sucre
1.5 g	Gélatine ramollie dans de l'eau froide

Pour le cheesecake	
250 g	Spéculos
120 g	Beurre
200 g	Chocolat blanc
80 ml	Lait
250 g	Fromage frais (Philadelphia ou St Moret)
50 g	Sucre glace
160 ml	Crème fraîche
5 ml	Vanille liquide

Préparation de l'insert :

1. Dans une casserole, mélanger les fruits et le sucre.
2. Faire cuire 10 mn.
3. Mixer (ou pas), filtrer (ou pas) – cette étape doit correspondre à vos goûts.
4. Ajouter la gélatine et couler le contenu de la casserole dans un moule dont le diamètre est inférieur au diamètre de votre moule charnière – Perso, j'ai utilisé le Cercle des délices.
5. Laisser refroidir puis mettre au congélateur.
p.s. – cette étape peut être préparée des jours à l'avance.

Préparation de la base du cheesecake :

6. Chemiser votre moule à charnière.
7. Émietter les spéculos avec votre Extrachef.
8. Faire fondre le beurre dans le pichet Microcook 1l et le mélanger aux spéculos avec la spatule silicone.
9. Etaler dans le moule charnière et cuire 12 mn à 180°C (th 6).
10. Réserver.

Préparation de la cheesecream :

11. Faire fondre le chocolat blanc dans le lait au bain-marie.
12. Fouetter le fromage avec le sucre glace, la crème fraîche et la vanille.
13. Ajouter le chocolat en deux fois.

Montage du gâteau :

14. Dans le moule charnière, sur la base de spéculos, déposer l'insert en essayant de bien le centrer.
15. Recouvrir avec la cheesecream et lisser la surface à la spatule.
16. Placer 6 h minimum au réfrigérateur.
17. Au bout des 6 h, passer une lame de couteau entre le moule et le gâteau afin de le décoller avant d'ouvrir la charnière.
18. Le servir tel quel. Il est possible de le décorer avec un glaçage, des fruits frais ... bref, il doit vous ressembler.

Bonne dégustation ;)