

CHEESECAKE SPECULOS



Ingrédients pour 10 personnes :

300 gr de spéculos
125 gr de beurre mou
500 gr de fromage frais (St Morêt, Kiri, Carré Frais ou Philadelphia cheese)
50 gr de crème liquide
4 œufs
80 gr de cassonade
1 cs d'extrait de vanille

- Préchauffez le four Th 5 (150°C). Concassez les spéculos avant de les mettre dans le bol du mixer. Mixer pour obtenir une poudre grossière.
- Dans un saladier, mélangez les spéculos avec le beurre pommade. Répartissez dans le fond du moule en tassant légèrement. L'idéal est d'utiliser un moule à charnière de 24-26 cm.
- Préparez la garniture : mélangez le fromage de votre choix et la crème, puis joutez les œufs et la cassonade ainsi que la vanille (on peut mixer cette préparation pour qu'elle soit bien onctueuse et lisse).
- Versez la garniture dans le moule recouvert de spéculos et faire cuire environ 60 min Th 5.
- Le cheese-cake se conserve sans problème 1 ou 2 jours au frais.