

Cheesecake au citron façon Starbucks'



Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients

600 grammes de fromage blanc type St Morêt

350 grammes de mascarpone

140 grammes de sucre en poudre

200 grammes de chocolat blanc

2 oeufs

270 gr de spéculoos

95 gr de beurre

Le zeste d'un ½ citron non traité

Instructions

Préchauffer le four à 150 °c, chaleur tournante.

Base biscuit

Dans un moule à charnière de 24 cm, tapissez le fond et les parois de papier sulfurisé.

Disposez les biscuits dans un sac et écrasez-les avec un rouleau à pâtisser (ou bien dans un blender).

Ajoutez le beurre fondu puis mélangez.

À l'aide d'un verre, appuyez fortement sur les biscuits concassés dans le moule et réservez 10 minutes au congélateur

Cheesecake

Dans un bol, cassez le chocolat blanc et faites fondre le tout moins d'une minute au micro-ondes.

Fouettez le fromage et le mascarpone avec le sucre. Ajoutez les oeufs un à un dans le mélange, puis ajoutez le zeste de citron avant de verser le chocolat fondu à la préparation. Versez cette préparation dans le moule puis enfournez.

Le temps de cuisson est de 60 min à 1h10 selon les fours.

Une fois cuit, le centre du cheesecake doit trembler un peu comme un flan ; laissez au frais toute la nuit.

Peut-être servi accompagnée d'un coulis.

Ustensiles

2 saladiers

1 moule

1 batteur électrique

Une spatule en plastic

Un fouet

Rouleau à pâtisserie

Régalez-vous !