

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 6 personnes  
Préparation 15 minutes  
Cuisson 45 à 60minutes

Préchauffez le four à 150°C chaleur tournante.  
Mixez les biscuits et mélangez-les avec le beurre fondu (micro-ondes).  
Étalez la pâte dans un moule à manqué de 22 cm de diamètre, chemisé d'un papier sulfurisé.  
Lissez bien le dessus.  
Réservez au réfrigérateur.  
Fouettez rapidement le fromage, puis ajoutez le sucre, les oeufs un à un, le gingembre, le zeste et le jus de citron.  
Mélangez bien.  
Versez la préparation dans le moule sur la pâte raffermie.  
Lissez la surface.  
Faire cuire 45 à 60 minutes.  
Laissez complètement refroidir avant de démouler puis mettez au frais au moins 4 heures.  
Servir très frais, accompagné d'un coulis de fruits rouges.

Le cheesecake peut se préparer la veille, il n'en sera que meilleur.

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Le Philadelphia fromage américain célèbre pour les préparations des cheesecakes, maintenant vous le trouvez très facilement dans tous les supermarchés.

Si vous n'aimez pas le goût des Spéculos ou des Bastognes, vous pouvez utiliser des petits-beurre.

Pour ma part le prochain cheesecake, pour plus d'onctuosité, j'ajouterai au fromage 20 cl de crème fraîche épaisse.

Je vous tiens au courant.

Pour un cheesecake avec plus d'épaisseur, utilisez un moule légèrement plus petit.

### Ajouter un commentaire



### CHEESECAKE



### Ingrédients

600 g de philadelphia nature  
150 g de biscuits  
Spéculos ou Bastogne  
60 g de beurre  
3 oeufs  
120 g de sucre en poudre  
1 cuillerée à café de gingembre en poudre  
le zeste et le jus d'un demi citron

