

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 45 à 60 minutes

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

