

Cheesecake au chocolat blanc & coulis de framboises

Ingédients pour un moule de 18 cm :

- 400 g de fromage nature de type Philadelphia
- 130 g de chocolat blanc haché de type Nestlé Dessert
- 340 g de framboises
- 2 gros oeufs ou 3 petits
- 25 g de beurre mou
- 130 g de sucre
- 100 g de biscuits de type Shortbread

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Coupez grossièrement les biscuits et réduisez-les en poudre au mixeur.

Faites fondre le beurre au four à micro-ondes, puis ajoutez-le aux biscuits en poudre.

Mélangez bien l'ensemble, puis versez dans le fond de votre moule à charnière.

Tassez la poudre de biscuits, puis enfournez 5 minutes.

Laissez ensuite refroidir à température ambiante.

Mélangez dans un saladier le fromage avec 20 g de sucre et les oeufs battus.

Incorporez le chocolat blanc préalablement haché.

Versez dans le moule sur la pâte à biscuits et recouvrez de papier d'aluminium.

Baissez la température du four à 150° C et enfournez pour 30 minutes.

Laissez refroidir, puis réservez au frais 24 heures.

Mixez les framboises, filtrez et faites réduire 5 minutes à feu doux le jus avec le sucre restant.

Servez le cheesecake nappé de coulis et décoré de framboises.

<http://philomavie.blogspot.com>