

Cheesecake Kinder Bueno

Ingrédients pour un moule à charnière de 18 cm de diamètre :

- 300 g de Philadelphia
- 250 g de mascarpone
- 300 g de crème liquide entière à 30% MG
- 200 g de pâte à tartiner
- 3 paquets de Kinder Bueno
- 1 paquet de biscuits cuillers
- 1 cuillère à café de vanille liquide

. Pour la crème montée

- 120 g de crème liquide
- 70 g de mascarpone
- 1 cuillère à soupe de sucre glace

. Pour l'imbibage

- 1 petit bol de lait
- 1 cuillère à café de vanille liquide

Préparation :

Dans une cuve bien froide, versez le Philadelphia, le Mascarpone, la crème, la vanille et la pâte à tartiner.

Fouettez le tout pendant 2 à 4 minutes. Le mélange doit épaissir et doubler de volume.

Placez un cercle haut sur une assiette ou plat. Votre cercle doit faire entre 18 cm et 20 cm de diamètre.

Imbibez les biscuits cuillers les uns après les autres et disposez-les dans le fond du cercle. Le fond doit être complètement recouvert de biscuits.

Versez une première couche de crème.

Concassez 2 paquets de Kinder Bueno et recouvrez la crème avec.

Placez à nouveau des biscuits imbibés puis ajoutez une seconde couche de crème.

Préparez la crème montée

Versez la crème, le Mascarpone et le sucre glace dans une cuve bien froide. Fouettez le tout.

Cela doit doubler de volume et former un bec d'oiseau.

Réservez la crème montée dans une poche munie d'une douille puis pochez le dessus du cheesecake.

Décorez le cheesecake en saupoudrant de cacao et décorez avec le reste de Kinder Bueno.

Réservez toute une nuit au frais.

Le lendemain, décerclez et dégustez.