

Cheesecake au café



Voilà longtemps que je ne vous avais pas proposé de cheesecake, ce n'est pas normal c'est tellement bon ! Mais le problème c'est qu'il faut le laisser reposer 24H alors pour les faire la semaine un peu compliqué mais j'ai trouvé la solution: les faire le samedi pour le dimanche midi ! Enfin bref tout ça pour dire que ce cheesecake au café est une pure merveille. Le chocolat par-dessus contraste avec le café, une VRAIE-BELLE-GOURMANDISE ! C'est pour cette recette que j'ai utilisé mes spéculoos ! Il a bien confirmé mon adoration pour les cheesecakes !

Pour 8 personnes

Ingrédients:

400g de fromage frais (type St-morêt)

10cl de café fort

1c. à soupe de lait

250g de crème fraîche épaisse

70g de beurre fondu

4 oeufs

180g de chocolat noir

250g de spéculoos (recette [ici](#))

140g de sucre en poudre

1c. à soupe de farine

2c. à soupe d'extrait de café

Préparation:

Réduisez les spéculoos en miettes, incorporez-leur le beurre fondu et 1c. à soupe de café. Pressez contre le fond et les parois d'un moule à charnière à bord haut, de 22cm de diamètre environ. Réservez 20min au réfrigérateur.

Pendant ce temps, préchauffez le four à 160°C (th.5-6).

Dans un saladier, fouettez le St-morêt avec le sucre en poudre pour obtenir une préparation bien lisse. Incorporez le reste de café, puis 1c. à soupe d'extrait de café, la crème fraîche et les oeufs, un à un. Ajoutez enfin la farine, en fouettant bien.

Versez cette préparation sur le fond biscuité, puis enfournez. Au bout de 15min de cuisson, baissez la température du four à 120°C (th.4). Et laissez cuire encore 50min. Laissez refroidir dans le four éteint.

Faites fondre le chocolat au four à micro-ondes 1min, tout en même temps, faites chauffer le lait. Mélangez-les ensemble et ajoutez le reste d'extrait de café, mélangez bien. Nappez-en le cheesecake refroidi en lissant bien la surface avec une spatule lisse. Réservez 24h au réfrigérateur avant de servir.

Au centre c'était tout fondant mais après sur les bords très ferme, comme je les aime ! 🍫