

Cheesecake stracciatella (sans cuisson)



Voici le fameux cheesecake que je vous avais promis ! Un délicieux cheesecake que j'ai bien imaginé et créé ! Voici un cheesecake (sans cuisson) stracciatella ! Une crème légère garnie de copeaux de chocolat noir....un vrai délice ! C'est la première fois que je faisais un cheesecake sans cuisson et franchement je préfère largement à celui cuit, c'est moins lourd, moins sec, plus digeste, j'en referais donc ! Je suis parti sur une base de cheesecake sans cuisson que j'ai trouvée dans un des magazines 750grammes.

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients:

Pour le biscuit:

90g de petit beurre

30g de beurre

20g de sucre roux

15g de pépites de chocolat noir

Pour le crème cheese:

250g de fromage frais (type Philadelphia® ou St-morêt®)

10cl de crème liquide entière

90g de sucre en poudre

200g de chocolat noir

Pour décorer et servir:

Copeaux de chocolat noir

Sauce chocolat (facultatif)

Préparation:

Préparez le biscuit:

Préchauffez le four à 140°C (th.4-5).

Ecrasez les biscuits à la main au-dessus d'un saladier. Avec un pilon réduisez-les en poudre fine.

Incorporez le beurre mou et le sucre roux puis amalgamez le tout du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange sablé et homogène.

Versez cette préparation au fond d'un moule à charnière d'environ 18cm de diamètre et dont le fond est préalablement recouvert de papier sulfurisé. Tassez avec le dos d'une cuillère à soupe en insistant bien.

Répartissez les pépites de chocolat sur ce fond biscuité et enfournez pour 10min. Laissez refroidir.

Préparez le crème cheese:

Hachez très finement le chocolat de façon à obtenir des sortes de copeaux de chocolat. Réservez.

Versez le fromage frais dans un saladier, ajoutez le sucre et mélangez en insistant bien pour détendre le fromage frais et le rendre très souple.

Montez la crème liquide en chantilly bien ferme. Ajoutez-la délicatement au fromage frais en la soulevant pour éviter de la faire retomber à l'aide d'une spatule.

Quand le mélange est homogène, ajoutez le chocolat noir en copeaux et mélangez très délicatement toujours avec la spatule.

Versez cette crème dans le moule contenant le fond biscuité puis lissez la surface à l'aide d'une spatule.

Entreposez au réfrigérateur et laissez prendre toute une nuit recouvert d'un film alimentaire.

Le lendemain, passez une lame de couteau sur tout le tour du cheesecake et démoulez ce dernier très délicatement. Décorez avec les copeaux de chocolat et servez avec de la sauce chocolat ou non.