

CHEESECAKE COCO SPÉCULOS



Temps de préparation: 3h - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 300g Spéculos
- 150g Beurre fondu
- 300g Philadelphia
- 100g Sucre
- 100g Noix de coco en poudre
- 300g Crème entière 35%
- 15g Sucre pour la crème

Préparation:

- Placer les biscuits spéculos dans le bol puis mixer 30 sec/vitesse 10

- Placer dans un récipient puis y rajouter le beurre fondu. Mélanger puis place dans le fond d'un moule à charnière préalablement recouvert d'un papier cuisson.

- Nettoyer le bol:

Faire monter la Crème en chantilly avec 15g de sucre. Insérer le fouet puis placer la crème entière dans le bol fouetter vitesse 3 sans indiquer de temps, faites attention que cela ne devienne pas du beurre.

- Placer le sucre et la poudre de coco dans le bol Thermomix mixer 20 sec/ vitesse 10
Puis y placer la Philadelphia mélanger 40 sec/vitesse 4.

-

Dans un récipient mélanger délicatement les deux crèmes. Puis placer ce mélange sur le biscuit. Placer au frigo 3 heures avant de déguster.

-

Saupoudrer de chocolat en poudre