

CHEESECAKE KINDER®



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 1h 15mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 150g Spéculoos
- 70g Beurre
- 750g Philadelphia ®
- 150g Sucre
- 3 Oeufs
- 3cc Arôme de vanille
- Décoration Kinder®
- 200g Chocolat noir
- 100g Crème demi écrémé

Préparation:

- Placer les biscuits spéculos dans le bol pulvériser 6 sec / vitesse 10.

Faire fondre le beurre 40 sec au Micro-Onde puis le verser sur les spéculos.

- Couvrir le fond d'un moule a charnière 18cm de diamètre de papier cuisson

- Placer dans le fond du moule le mélange puis tasser pour que le biscuit soit bien plat.

- Enfourner 5 minutes à 180°

- Placer le fouet: Placer la Philadelphia, l'arôme de vanille, les oeufs et le sucre dans le bol puis mélanger 1 min/ vitesse 4.

- Verser le contenu par dessus le biscuit puis enfourner 40- 50 minutes à 180°

- Laisser refroidir le cheesecake avant de le décorer

- Placer le chocolat au noir dans un saladier puis chauffer dans une petite casserole la crème.

La verser dessus le chocolat puis mélanger à l'aide d'une spatule.

- Verser le glaçage sur le Cheesecake de façon à le faire couler un tout petit peu sur les bords

Puis le décorer avec des Kinder®

Le placer au frigo 1 à 2 heures