

CHEESECAKE COCO



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 70g Beurre
- 200g Speculoos
- 100g Lait de coco
- 100g Chocolat blanc
- 2 Oeufs
- 300g Philadelphia®
- 80g Noix de coco râpée

Préparation:

- Mettre 70g de beurre dans le bol et faire fondre 4 min/60°C/vitesse 1.
- Ajouter 200g de speculoos et mélanger 10 sec/vitesse 3.5. Transvaser le contenu du bol dans un moule à charnière (Ø 20 cm), puis en égaliser la surface avec le dos d'une cuillère à soupe. Réserver au réfrigérateur. Nettoyer le bol.
- Crème: Préchauffer le four à 180°C
- Mettre 100g de lait de coco et 100g de chocolat blanc dans le bol, puis faire fondre 5 min/60°C/vitesse 2.
- Ajouter 2 oeufs, 300g de Philadelphia® et la noix de coco râpée, puis mélanger 20 sec/vitesse 4. Transvaser le contenu du bol dans le moule à charnière. Enfourner et cuire 25-30 minutes à 180°C. Le centre du gâteau doit être légèrement tremblotant. Sortir le cheesecake du four, laisser tiédir, puis réserver au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement. Servir frais.