

CHEESECAKE AU CHOCOLAT



Temps de préparation: 12h - Temps de cuisson: 2mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 125g Speculoos
- 50g Beurre fondu
- 250g Ricotta
- 160g Chocolat noir
- 50g Sucre
- 100g Crème entière liquide
- 2g Agar Agar
- Pour la déco Framboises Myrtilles

Préparation:

- Placer 50g de beurre dans le bol faire fondre 2 min 60° vitesse 4
- Ajouter 125g de Speculoos mixer 10 sec vitesse 8
- Sur une assiette plate placer les 4 cercles individuel d'environ 7cm de diamètre.
Pour pouvoir les démouler plus facilement filmer les bord intérieurs du cercle ou si vous avez du papier rhodoïd spécial entremet, placer le à l'intérieur des cercles
- Diviser la quantité du mélange de biscuit en 4 : Placer dans le fond des cercles le mélange et le tasser à l'aide d'une cuillère
- Dans une casserole faire fondre 160g de chocolat à feu très doux
- Bol nettoyé: Pendant ce temps placer le fouet dans le bol et mixer 250g de ricotta avec 50g de sucre mélanger 40 sec/ vitesse 3.5 la préparation doit être lisse
- Une fois le chocolat fondu le rajouter dans le bol et mélanger 15 sec/ vitesse 3.5
- Verser la préparation dans les cercles par dessus le fond en biscuit tapoter légèrement l'assiette pour que le mélange se tasse et réserver au frigo une nuit
- Démouler et décorer