

Cheesecake aux fraises Label Rouge

8 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 75 min

Ingrédients :

•50g de beurre doux
•180g de biscuits spéculoos
•4 œufs moyens
•150g de sucre
•1 paquet de sucre vanillé
•2 portions de St Moret (2x165g)
•300g de crème fraîche épaisse
•300g de fromage blanc
•50g de maïzena

•300g de fraises

Préparation :

Étape 1
Dans une petite casserole, faire fondre le beurre. Émietter grossièrement les biscuits spéculoos (à mettre, par exemple, dans un sachet congélation, et presser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie). Mélanger le beurre aux biscuits, et tapisser en le fond du moule à charnière, préalablement beurré et recouvert de papier sulfurisé sur le fond. Presser à l'aide du dos d'une cuillère, et réserver au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Étape 2
A l'aide d'un fouet, battre les œufs avec les sucres jusqu'à obtenir une constance crémeuse. Ajouter ensuite le St Morêt, la crème fraîche et le fromage blanc. Verser cette masse sur le fond spéculoos, et enfourner dans un four préchauffé à 175°C (chaleur tournante) pendant environ 1 h 15. Au bout de 40 minutes, si le dessus du cheesecake se colore trop, mettre une feuille de papier aluminium par dessus.

Étape 3
Laisser refroidir entièrement le gâteau dans le moule (l'idéal étant de le laisser une nuit au frais avant de le démouler!). Décorer avec des fraises, et/ou servir avec un coulis maison!!