



*Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes*

# Cheesecake for two aux fruits de la passion



**15h10** **15 min** **2h55** **12h** **570**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 2 personnes

## Ingrédients pour l'appareil à cheesecake

150 g **Fromage frais à tartiner**  
50 g **Crème fraîche épaisse**  
50 g **Sucre roux**  
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
1 c. à soupe **Maïzena**

## ingrédients pour le biscuit

40 g **Speculoos**  
20 g **Beurre**

## Ingrédients pour le nappage

2 **Fruit de la passion**

## Étape 1

### Préparation du fond

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6).
- 2 Mixer les spéculoos dans un robot mixeur jusqu'à obtention d'une chapelure fine.
- 3 Détailler le beurre en petit morceaux à l'aide d'un couteau d'office et le placer dans un bol.
- 4 Le faire fondre au four micro-ondes pendant 1 minute et 30 secondes à puissance 600 W.
- 5 Ajouter la chapelure de spéculoos, mélanger à l'aide d'une fourchette.
- 6 Tapisser une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé et déposer un cercle à bavarois sur la feuille.
- 7 Répartir la pâte à base de spéculoos sur le fond du cercle, tasser à l'aide d'un poussoir jusqu'à obtention d'une couche régulière.
- 8 Un verre à fond plat peut être utilisé à la place du poussoir.
- 9 Enfourner ensuite pendant 10 minutes.
- 10 Sortir le plat du four, laisser le fond tiédir pendant 10

minutes.

- 11 Augmenter la température du four à 210°C (Th.7).

## Étape 2

### Préparation de l'appareil à cheesecake

- 1 Placer le fromage frais dans un saladier.
- 2 Le travailler à l'aide d'un batteur pendant 1 minute pour l'assouplir.
- 3 Ajouter la crème fraîche, battre pendant 30 secondes.
- 4 Ajouter le sucre roux et la maïzena, battre pendant 30 secondes.
- 5 Ajouter l'œuf et battre pendant 30 secondes.
- 6 Verser l'appareil dans le cercle à entremet à l'aide d'une cuillère à café.

## Étape 3

### Cuisson et repos du cheesecake

- 1 Enfourner le cheesecake pendant 7 minutes..
- 2 Baisser ensuite la température du four à 90 °C (Th.3) et poursuivre la cuisson pendant 1 heure.
- 3 Éteindre le four, laisser le cheesecake dans le four éteint pendant 1 heure.
- 4 Sortir la plaque à pâtisserie du four.
- 5 Passer une lame de couteau tout autour du moule pour décoller le cheesecake.
- 6 Placer le cheesecake au réfrigérateur pendant 12 heures.

## Étape 4

### Dressage

- 1 Démouler le cheesecake, le faire glisser sur un plat de présentation.
- 2 Ouvrir les fruits de la passion en deux pour en extraire la pulpe à l'aide d'une cuillère à café.
- 3 Napper le cheesecake de pulpe de fruits de la passion, servir bien frais.