



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes
Cheesecake au chocolat



7h20 **20 min** **1h** **6h** **582**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la base en biscuits

- 1 Préchauffer le four à 175 °C (Th. 6).
- 2 Découper un carré de papier sulfurisé. Le positionner au fond du moule. Le badigeonner d'huile à l'aide d'un pinceau.
- 3 Puis découper une bande de papier sulfurisé pour le contour du moule. Badigeonner le tour du moule d'huile pour faire adhérer le papier.
- 4 Poser la bande de papier sulfurisé sur le tour du moule. Appuyer avec les mains pour le faire adhérer.
- 5 Poser une casserole sur feu doux. Verser un peu d'eau.
- 6 Ajouter le chocolat préalablement râpé dans la casserole, puis l'amaretto. Laisser fondre.
- 7 Emietter les biscuits au chocolat dans un grand plat, puis les écraser à l'aide du rouleau à pâtisserie.
- 8 Reverser les miettes de biscuits obtenues dans un saladier.
- 9 Mélanger le chocolat en train de fondre dans la casserole. Il doit devenir bien lisse. Une fois fondu, le retirer du feu et laisser refroidir.
- 10 Déposer les miettes de biscuits au fond du moule, bien

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la base en biscuits

150 g **Biscuit(s) chocolaté(s)**
1 c. à soupe **Huile de tournesol**

Ingrédients pour l'appareil

700 g **Fromage frais à tartiner**
200 g **Chocolat noir**
150 g **Sucre semoule**
3 **Oeuf(s) entier(s)**
1 c. à soupe **Amaretto**
1 c. à soupe **Extrait de vanille**

Ingrédients pour le dressage

50 g **Biscuit(s) chocolaté(s)**

les tasser.

Étape 2

Préparation de l'appareil

- 1 Vérifier la température du chocolat fondu. Il doit avoir tiédi.
- 2 Casser les oeufs dans le bol du robot pâtissier. Fouetter.
- 3 Ajouter le sucre tout en continuant à fouetter. Puis ajouter le fromage frais. Continuer à fouetter.
- 4 Verser le chocolat fondu tiédi. Continuer à fouetter.
- 5 Ajouter la vanille liquide, arrêter le robot.
- 6 Verser l'appareil dans le moule, sur les biscuits.
- 7 Préparer un bain-marie. Pour cela, verser de l'eau tiède dans un grand plat allant au four. Puis déposer le moule à gâteau dedans, l'eau devant monter à mi-hauteur.
- 8 Faire cuire le tout au four pendant une heure.
- 9 Au bout d'une heure de cuisson, le centre doit être encore tremblottant. Sortir le cheesecake du four. Le couvrir de film alimentaire et le réserver au réfrigérateur.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le cheesecake du réfrigérateur. Retirer le film.
- 2 Poser une assiette plate dessus et démouler le cheesecake, très doucement.
- 3 Décorer le cheesecake de miettes de biscuits. Servir.