

Difficulté ★★★

Cheesecake New Yorkais



8/10 personnes



30 min



1hr 7 min



2h

INGREDIENTS

Pour le fond spéculoos :

220g de biscuits spéculoos

80g de beurre fondu

Pour la crème :

320g de crème fraîche 30%mg

600g de fromage frais (type philadelphia)

6 oeufs

145g de sucre

Le jus et les zestes d'un citron

1 càc d'arôme de vanille

Pour le coulis de framboises :

150g de sucre

300g de framboises fraîches ou surgelées



INSTRUCTIONS

- **Commence par le fond spéculoos :**
- Préchauffe ton four à 160°
- Brise grossièrement les biscuits spéculoos pour les placer dans ton mixeur afin de les réduire en poudre fine.
- Verse la poudre obtenue dans un petit bol, verse le beurre fondu et mélange le tout à l'aide d'une petite cuillère.
- Récupère un moule à charnière de 20cm de diamètre et tapisse le fond avec ton mélange beurre/spéculoos.
- Enfourne pendant 12 minutes puis, laisse refroidir.
- **Prépare la crème et l'assemblage :**
- Préchauffe ton four à 180°.
- Dans un bol verse le fromage frais, la crème fraîche, le sucre et fouette pendant 2 minutes à l'aide d'un batteur électrique.
- Ajoute les oeufs, l'arôme de vanille, les zestes, le jus de citron et fouette de nouveau jusqu'à l'obtention d'une préparation bien lisse.

- Verse ta préparation sur ton fond de spéculoos.
- Place le moule sur une grande plaque type "lèche frite" (une plaque à rebords) et verse de l'eau bouillante sur ta plaque : Environ 3cm.
- Enfourne le tout pendant 22 minutes à 180° puis, pendant 55 minutes à 100°.
- À la sortie du four, laisse ton cheesecake complètement refroidir à température ambiante puis place-le au frais 2h avant de le démouler.
- ***Le coulis de framboises :***
- Dans une casserole verse les framboises, le sucre et laisse cuire le tout sur feu moyen pendant 10 minutes tout en mélangeant régulièrement.
- C'est optionnel mais tu peux passer ton coulis au chinois pour enlever les pépins.
- Il ne te reste plus qu'à napper ta part de cheesecake avec un filet de coulis de framboises !

CONSERVATION

Le cheesecake NewYorkais se conserve 1 semaine au réfrigérateur.