

CHEESECAKE

220 °C

35 MIN AU FOUR

3 H AU FRAIS



LES INGRÉDIENTS

- 400 g de mascarpone
- 400 g de fromage frais type Philadelphia
- 5 œufs
- 150 g de sucre
- 30 cl de crème liquide
- 30 g de Maïzena
- 1 gousse de vanille

LE DÉROULÉ

1

Préchauffez le four à 225 °C (chaleur tournante)

2

Dans la cuve d'un batteur, mélangez le fromage frais, le mascarpone et le sucre à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une texture homogène. Incorporez les œufs un par un tout en continuant à battre. Fendez une gousse de vanille, grattez-en les grains et ajoutez-les au mélange. Ajoutez la fécule en l'incorporant doucement sur le bord du bol, puis versez la crème fleurette en filet. Augmentez légèrement la vitesse pour obtenir une préparation lisse et homogène, même si elle reste liquide, c'est normal.

3

Beurrez un moule à manqué de 20 cm de diamètre, chemisez-le avec du papier sulfurisé en veillant à le faire dépasser sur les bords pour faciliter le démoulage. Versez la préparation dans le moule, donnez un coup sec sur le plan de travail pour éliminer les bulles d'air. Faites cuire au four préchauffé à 225°C pendant 40 à 45 minutes. Le dessus doit être bien doré, voire légèrement brûlé, tandis que le centre reste tremblotant.

4

Laissez refroidir le cheesecake à température ambiante avant de le placer au réfrigérateur pour un repos d'au moins 4 heures, idéalement une nuit. Bon appétit !

BONNE DÉGUSTATION !