

PAR LE PÂTISSIER ALAIN HEINRICH

CHEESECAKE AUX LÄCKERLI

Ingrédients (Pour 10 personnes)

Biscuit

400 g de Läckerli

100 g de beurre

50 g de lait

Crème

720 g de Philadelphia

48 g de crème à 35%

136 g de sucre

8 g de farine

160 g d'oeuf entier

Préparation:

1. Moudre finement les Läckerli dans un robot.
2. Faire fondre le beurre. Bien mélanger le beurre, la poudre de biscuit et le lait.
3. Répartir le mélange dans un moule à charnière. Cuire au four à 170°C pendant 15 minutes. Laisser refroidir sans démouler.
4. Bien mélanger le Philadelphia et la crème. Ajouter le sucre, la farine et les oeufs. Fouetter pour obtenir une préparation bien lisse. Déposer cette crème sur le biscuit froid.
5. Cuire le cheesecake au four 40 minutes à 90°C puis 20 minutes à 125°C.
6. Laisser refroidir complètement puis réserver au réfrigérateur au moins 3 heures. Démouler avant de servir.

