

## 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
Cre?me
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 a? 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.