

Cheesecake Stracciatella



Recette pour un moule de Ø 18 cm

- Beurre et farine pour le moule
- 30 g de beurre
- 60 g de biscuits, par ex. Petit-Beurre
- 250 g de fromage frais double crème, par ex. Philadelphia
- 80 g de sucre
- 1cc de zeste de citron râpé
- 3 œufs (séparer les blancs des jaunes)
- 20 g de chocolat noir.

- Préchauffer le four à 150°
- Beurrer le moule à l'aide d'un pinceau et le saupoudrer de farine
- Faire fondre le beurre
- Réduire les biscuits en miettes en les cassant dans un sachet en plastique fermé
- Mélanger les miettes et le beurre puis former un fond lisse dans le moule en appuyant sur le mélange
- Laisser refroidir
- Mélanger le sucre, le zeste de citron et les jaunes d'œufs jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse
- Battre les blancs d'œufs en neige puis mélanger délicatement au fromage
- Râper grossièrement le chocolat et l'incorporer au mélange
- Verser dans un moule et cuire 70 min au four préchauffé à 150°
- Éteindre le four et y laisser refroidir le gâteau.