

Cheesecake au café



Le cheesecake au café est un délicieux gâteau sans cuisson, sans gélatine, facile à préparer. Des ingrédients simples et une procédure facile pour un gâteau parfait comme repas, mais aussi pour une collation ou un petit déjeuner frais et délicieux.

Ingrédients pour env. 20 portions

- 200 g de biscuits secs (type digestif)
- 90 g de beurre
- 200 g de mascarpone
- 200 ml de crème liquide fraîche
- 100 ml de café (froid)
- 70 g de sucre glace
- Poudre de cacao sans sucre
- grains de café

Préparation

Placer les biscuits hachés et le beurre en petits morceaux dans un mixeur et faire fonctionner l'appareil jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Couvrir un moule à cercle d'ouverture de 20 cm de diamètre de papier parchemin.

Versez le mélange préparé, compactez-le et égalisez-le avec le dos d'une cuillère pour créer le fond du cheesecake.

Mettez le moule au réfrigérateur pendant au moins une demi-heure ou au congélateur pendant quinze minutes.

En attendant, **préparez la garniture.**

Dans un grand bol mettre le mascarpone, le sucre glace et la crème froide du réfrigérateur et fouetter au fouet électrique jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Ajouter le café froid, sans arrêter de mélanger avec le fouet électrique jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé à la crème.

Répartir la crème préparée sur la base du biscuit, la niveler avec une spatule et mettre le moule à cake au réfrigérateur pendant trois ou quatre heures.

Transférer votre cheesecake au café dans un plat de service et décorer comme vous le souhaitez avec du cacao amer et des grains de café.