



MINI CHEESECAKE BRULES

A savoir : j'ai utilisé des cercles en inox de 6cm de diamètre. Avec ces quantités j'ai préparé 12 mini cheesecakes.



Ingrédients pour la base : 130gr de biscuits type "petit beurre", 65gr de beurre fondu.

Déposez les cercles en inox sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Mixez finement les biscuits avec un robot, transférez-les dans un bol et ajoutez le beurre fondu. Mélangez bien, afin d'obtenir un mélange humide, puis répartissez le tout dans le fond des cercles en inox. Réservez au réfrigérateur, le temps de préparer la garniture.

Ingrédients pour la garniture : 170gr de Philadelphia, 250gr de ricotta, 2 oeufs, 150gr de sucre, 1 gousse de vanille. Cassonade pour servir.

Allumez le four à 160°C. Battez le Philadelphia et la ricotta à l'aide d'un batteur électrique pour bien les lisser. Ajoutez ensuite les ingrédients, un par un, en battant brièvement à chaque fois: les œufs, le sucre et les graines de la vanille.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Versez le tout dans les cercles et enfournez. Au bout de 15 minutes, réduisez la température à 120°C et continuez la cuisson pendant 30 minutes. Éteignez le four et laissez refroidir les cheesecakes à l'intérieur.

Sortez du four, démoulez, laissez les cheesecakes environ 1 heure à température ambiante avant de les mettre au réfrigérateur. Avant de servir, saupoudrez les cheesecake de cassonade et "brûlez" avec un chalumeau de cuisine.