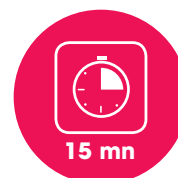


Cheesecake japonais



Ingrédients

Pour un moule de 17 cm de diamètre

- 4 oeufs
- 160 g de fromage blanc (type Philadelphia)
- 160 g de chocolat blanc



Préparation

Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie, lissez, ajoutez le fromage blanc et mélangez.

Ajoutez les jaunes d'oeufs et mélangez.

Battez les blancs en neige.

Incorporez 1/3 des blancs puis le reste avec une spatule.

Préchauffez votre four à 165°C. Tapissez votre moule de papier cuisson huilé. Remplissez le moule et enfournez.

La cuisson se fait de la manière suivante :

- 10 minutes à 165°C,
- 15 minutes à 155°C,
- 15 minutes four éteint.

Laissez tiédir, retirez le moule et laissez refroidir.

Servez éventuellement avec un coulis ou des fruits frais.



Astuces de chef

- Attention à bien respecter la taille du moule, sinon, votre cheesecake sera trop plat.
- Un délicieux gâteau-soufflé à accompagner d'une tasse de thé, d'un bon cappuccino ou même d'un simple verre de lait !