

# Recette SUCRÉE

Nombres de personnes : 6 - Temps de préparation : 15 mn

Difficulté : Facile



## Cheese cake au chocolat et à l'orange

### > Préparation

- Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez les biscuits écrasés et la cassonade. Bien mélanger.
- Etalez et pressez le mélange sur la base d'un moule de 20 cm, au fond amovible. Laissez au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit ferme.
- Pressez les oranges et prélevez les zestes.
- Mettez le fromage dans un saladier avec le sucre et les zestes d'oranges. Battez le tout jusqu'à la consistance d'une pâte lisse.
- Passez le jus d'orange au tamis et ajoutez au mélange. Versez doucement 250 ml de crème et mélangez.
- Chauffez doucement la gélatine, mouillée avec 3 cuill. à soupe d'eau froide, jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. L'ajouter au fromage. Etalez le tout sur la base à biscuit.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie. Versez le chocolat, une fois refroidi, sur la préparation en utilisant une fourchette pour donner un effet de marbre.
- Mettez au réfrigérateur jusqu'à ce que le gâteau soit ferme.
- Rajouter, au moment de servir, une fine couche de cacao amère.

### Ingrédients

- 50 g de beurre
- 2 oranges
- 125 g de biscuits digestifs (petits beurre)
- 250 ml de crème liquide
- 25 g de cassonade
- 15 g de gélatine
- 500 g de fromage de lait caillé
- 50 g de chocolat noir
- 50 g de sucre semoule