

CHEESECAKE AUX BACI DI DAMA

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 300g de Fromage type cream cheese
- 140g de Sucre
- 200g de Baci di dama (Réf: 753)
- 20g de Beurre
- 1 Œuf
- 1 CàS Farine
- 120ml de Lait
- 1 sachet de Chocolat extra fondant (Réf: 801)
- 1 feuille de Gélatine alimentaire



8 personnes



60min



1,6€ / PER



Facile

PRÉPARATION

1. Faire préchauffer le four à 180°C
2. Mettre à tremper la gelée dans de l'eau
3. Emietter les baci di dama dans un saladier
4. Prendre le beurre et le mettre en petits morceaux dans les baci di dama
5. Malaxer à la main
6. Prendre un moule qui s'ouvre, le beurrer et le fariner. Sinon prendre un moule à gâteaux et le recouvrir de papier sulfurisé
7. Mettre les Baci di Dama malaxés dans le moule
8. Compacter avec une masse lourde
9. Pour préparer la partie supérieure du gâteau. Mixer sucre et oeufs
10. Ajouter le fromage et mixer
11. Ajouter la farine et mixer
12. Verser la crème sur la base du gâteau et bien étaler
13. Mettre au four 20 min à 180°C, à mi hauteur avec une chaleur ventilée
14. Mélanger le chocolat en poudre avec le lait
15. Sortir la gelée de l'eau et la dissoudre dans le chocolat
16. Cuire le chocolat jusqu'à ce qu'il s'épaississe un peu
17. Laisser le chocolat refroidir un peu puis le verser sur le gâteau
18. Laisser refroidir un peu le gâteau avant de le mettre deux heures au frigidaire
19. Sortir du frigidaire, ouvrir le moule et démouler le gâteau