

Cheesamisu



Pour 8 personnes (on sert de petites parts, ça reste un gâteau très ~~bourratif~~ gourmand)

Ingrédients

- 175 g de cookies aux pépites de chocolat
- 60 g de beurre
- 500g de mascarpone
- 1 perle de lait à la vanille
- 3 œufs
- 150g de sucre

Mettre les cookies dans un saladier et les réduire en miettes. J'ai pris un pilon mais on peut tout à fait faire ça avec un verre à moutarde

Faire fondre le beurre au micro-ondes et l'ajouter aux biscuits. Mélanger soigneusement et déposer dans le fond d'un moule à charnière. Bien tasser et étaler et enfourner 10 minutes à 180°C.

Sortir le moule du four et laisser refroidir.

Baisser la température du four à 150°C

Dans un saladier, mélanger au fouet électrique le mascarpone, le perle de lait, le sucre. Lorsque le mélange est bien homogène, ajouter les œuf entiers un à un et mélanger à nouveau.

Verser dans le moule et enfourner pour 50 minutes. Laisser refroidir dans le four, porte fermée.

Sortir le cheesecake refroidi, filmer et laisser au frigo au moins une nuit avant de déguster.

On peut le manger nature ou avec un coulis de fruits (j'ai un faible pour la fraise ou la mangue).