



Cheesecake au chocolat blanc et framboises

Ingrédients :

12 biscuits Walker chocolat
50 grammes de beurre
100 grammes de Philadelphia
200 grammes de séré maigre
30 grammes de sucre
50 grammes de chocolat blanc
1 oeuf

Préparation :

- 1) Mixer les biscuits et faire fondre le beurre
- 2) Mélanger la poudre de biscuit et le beurre fondu
- 3) Tapisser le fond et la moitié (en hauteur) des parois d'un moule à charnière de 18 cm de diamètre (garni d'un papier sulfurisé sur le fond) avec la préparation
- 4) Cuire à blanc au four préchauffé à 200°C pendant 10 min. Sortir du four et laisser refroidir
- 5) Faire fondre le chocolat blanc au micro-ondes ou au bain marie
- 6) Mélanger le Philadelphia, le séré maigre, le sucre et le chocolat fondu dans un bol
- 7) Ajouter l'oeuf et bien mélanger
- 8) Verser dans le moule et cuire dans le four préchauffé à 180 degrés 30-40 minutes, laisser refroidir
- 9) Décorer avec des framboises fraîches

