

## MES TABLES DE FETES



Petits cheesecake et chococococheese

*Les quantités sont approximatives car je n'ai pas vraiment mesuré tout*

### Pour les cheesecakes

#### Il vous faut

- environ 250 à 300g de chocolats mélangés
- 500g de fromage blanc type faisselle
- 2 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80 g de sucre
- 1/2 citron en jus
- 3 c à soupe bombées de farine avec poudre levante

Préchauffer le four T6

Dans un saladier battre le fromage blanc, les oeufs, le sucre vanillé et le sucre. Ajouter la farine en pluie tout en battant puis incorporer le jus de citron.

Faire fondre les chocolats dans une casserole à très petit feu avec une goutte d'eau.

Verser un peu de pâte à cheesecake dans vos moules en silicone, incorporer au milieu une cuillère de chocolat fondu et finir de remplir vos moules avec la pâte à cheesecake délicatement pour couvrir le chocolat.

Attention : Ne remplir les empreintes en silicone qu'au 3/4 car la pâte va gonfler.

Faire cuire environ 40 mn

Démouler ces petits cheesecakes tièdes et mettre au frais

*Comme il mes restait encore de la pâte à cheesecake et du chocolat fondu après avoir rempli deux moules en silicone de 6 muffins chacun je me suis retrouvée devant un autre défi : que faire avec ces restes de restes ?*

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>

## MES TABLES DE FETES



### Les petits gâteaux chococococheese

#### Il vous faut

- le reste de pâte et le reste de chocolats fondus
- environ 50 g de noix de coco rapée
- 1 oeuf en plus
- 1 c à soupe bombée de farine avec poudre levante en plus
- environ 5 cl de crème fraîche
- 1 fève tonka râpée

J'ai mélangé la pâte à cheesecake et le chocolat fondu avec l'oeuf, la crème fraîche la noix de coco et la farine en pluie, puis j'ai incorporé au mélange la fève tonka râpée pour parfumer différemment ces petits gâteaux.

Mettre la pâte dans des empreintes en silicone type petits financiers et au four T6 pour environ 25 à 30 mn.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>