

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## TIRAMISU EN CHEESECAKE

Pour 8 personnes



**Préparation : 25 mn**

**Cuisson : 1 h**

**Repos : 1 nuit**

### Ingrédients pour la pâte :

- 50 g de beurre ramolli
- 30 g de sucre roux
- 200 g de spéculoos

### Ingrédients pour la garniture :

- 5 oeufs
- 200 g de sucre en poudre
- 400 g de mascarpone
- 200 g de fromage frais
- 3 cuillères à soupe de Rhume
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre pour la déco

### Préparation :

Préchauffez le four à 160°.

Mettez tout les ingrédients de la pâte dans un mixer puis mixez-les finement pendant 1 min. Videz la pâte obtenue dans un moule à bord haut de 22 cm de diamètre et à charnières pour faciliter le démoulage.

Tassez la pâte avec les doigts puis avec le dos d'une cuillère en essayant d'obtenir une épaisseur régulière et uniforme.

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre pendant 1 min. Ajoutez ensuite le mascarpone, le fromage frais et le rhume, puis mélangez bien pour obtenir une préparation lisse et homogène.

Versez la préparation au fromage dans le moule, enfournez à 160° et laissez cuire pendant 1 h.

Laissez refroidir le gâteau puis placez-le dans le réfrigérateur en le protégeant avec du papier film pendant au moins 1 nuit.

Démoulez le cheesecake, placez-le dans un plat, saupoudrez-le de cacao et servez sans attendre.

[www.paprikas.fr](http://www.paprikas.fr)

