

Tiramisu cheesecake



(pour 10/12)

Sirop espresso :

6 cc de café soluble

1/2 tasse d'eau

1/4 tasse sucre + 2 cc

3 cs de bailey's (ou liqueur de café)

biscuits cuiller

Partie cheesecake :

2 pots de cream cheese 0% (450 g)

500 g de fromage blanc 0%

4 œufs

2 jaunes d'œufs (conservez les blancs !)

2/3 tasse de sucre

1 cc d'extrait de vanille liquide

1 cs de bailey's (ou liqueur de café)

Partie tiramisu :

250 g de mascarpone

3 œufs (+ les 2 blancs d'œufs précédents)

40 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

Fond du cheesecake :

Faites dissoudre le sucre dans l'eau avec le café soluble dans une casserole. Retirez du feu et ajoutez la liqueur.

Arrangez les biscuits cuiller au fond d'un moule à charnière. Badigeonnez-les de sirop au pinceau jusqu'à épuisement du sirop.

Préparez le cheesecake :

Préchauffez le four à 175 °C.

Fouettez le cream cheese et le fromage blanc au fouet électrique pendant 1 min. Ajoutez les œufs et les jaunes un par un en fouettant à chaque fois jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés. Ajoutez ensuite le sucre, petit à petit et fouettez jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et mousseux. Ajoutez la vanille et la liqueur. Versez sur les biscuits.

Posez le moule sur une grande feuille d'aluminium en la faisant remonter sur les côtés puis posez le moule sur un plat allant au four et versez de l'eau bouillante dans le plat, jusqu'à la moitié de la hauteur du moule à cheesecake. L'aluminium empêchera l'eau de s'infiltrer dans le cheesecake.

Faites cuire 30 minutes. Sortez du four et laissez refroidir 30 minutes puis réfrigérez une heure.

Préparez le tiramisu :

Fouettez le mascarpone avec les 3 jaunes d'œufs et les sucres. Montez les 5 blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement au mélange. Versez cette préparation sur le cheesecake et réfrigérez au moins toute une nuit.

Pour servir, saupoudrez de cacao et entourez éventuellement de biscuits cuiller trempés préalablement dans un mélange eau+rhum.