



CHEESECAKE AUX SPECULOOS

Pour un moule de 26cm :

250g de spéculoos - 125g beurre fondu –

1kg fromage à tartiner nature - 250g crème fraîche épaisse - 250g sucre en poudre - 2 càc d'extrait de vanille - 2 oeufs –

Coulis de framboises –

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Couper les biscuits en morceaux, les mettre dans le mixeur pour obtenir des miettes un peu fines.

Les mélanger au beurre fondu dans un bol. Etaler soigneusement dans le fond d'un moule à charnière rond anti-adhésif en remontant sur les bords. Réserver au réfrigérateur.

Dans un saladier, mixer au batteur électrique le fromage et la crème. Ajouter le sucre, l'extrait de vanille, les oeufs légèrement battus jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Verser dans le moule.

Enfourner et laisser cuire ~40min. Eteindre le four et laisser reposer le cheesecake 45min à l'intérieur. Le sortir, laisser refroidir complètement et réserver au réfrigérateur une nuit.

Juste avant de servir, le sortir du froid. Le démouler. Servir avec un coulis de framboise.