

Lors des derniers jeux interblogs auxquels j'ai participé, j'ai vu bon nombre de copinautes se lancer dans la confection de cheesecake à la confiture de lait. J'ai trouvé cela très tentant et appétissant, c'est pourquoi aujourd'hui je vous présente ma version.

Comme je n'avais pas grand chose dans mon réfrigérateur, j'en ai concocté un au mascarpone et fromage blanc. C'était très bien.

Quant à la confiture de lait, je l'ai fabriqué moi-même avec une boîte de lait concentré...



La recette pour 4-6 personnes:

- 1 boîte de lait concentré sucré (90g de confiture de lait)
- 250g de fromage blanc 20%
- 250g de mascarpone
- 3 oeufs
- 70g de sucre
- 2 càs de farine
- 15 spécucos

- 30g de beurre

FABRICATION DE LA CONFITURE DE LAIT

Remplir une cocotte minute d'eau et y déposer la boîte de lait concentré.

Fermer la cocotte et laisser cuire 30 min à compter de l'ébullition.

Sortir la boîte et la laisser refroidir à température ambiante puis la mettre au réfrigérateur.

Lors de l'ouverture de celle-ci, le lait doit être marron, plus épais et très crémeux.

CONFECTION DE LA BASE AU SPECULOS

A l'aide d'un mortier et d'un pilon, écraser tous les biscuits puis verser dessus le beurre fondu.

Mélanger.

Étaler cette mixture dans le fond du cercle à entremet et bien tasser avec le dos d'une cuillère.

Réserver au réfrigérateur.

PREPARATION DE LA PATE A CHEESECAKE

Détendre la mascarpone avec une cuillère en bois puis y ajouter le fromage blanc.

Mélanger.

Ajouter les oeufs, le sucre et la farine. Mélanger.

Ajouter 90g de confiture de lait puis mélanger.

Verser cette préparation sur le fond en spéculos puis enfourner à 160°C pendant 1h.

Arrêter le four et laisser le cheesecake encore 1 heure dans la chaleur résiduelle.

Réserver au réfrigérateur quelques heures avant dégustation.

Astuce: si l'idée de la cocotte minute vous fait peur (comme moi au début), vous pouvez arriver au même résultat avec une simple casserole (la boîte étant immergée pendant toute l'opération). La cuisson étant nettement plus longue (2H).

Pour obtenir un cheesecake plus aérien, moins compacte, vous pouvez battre les blancs en neige et les incorporer à la préparation...