



Cuisine et
dépendances

Véritable cheesecake



J'ai du me résoudre à l'évidence : pour faire un bon cheesecake traditionnel, il faut les ingrédients traditionnels : exit la ricotta, le fromage blanc et le st Moret de chez Leader Price : j'ai eu beau faire des mélanges, je n'ai rien trouvé de comparable avec le cheese cake au Philadelphia Cream Cheese. J'ai aussi acheté des Digestive Biscuit (ça, c'est un peu plus facile à trouver dans les grandes surfaces) pour faire la croûte, suivant à la lettre la recette originale. Et c'était top : la texture était crémeuse et fondante, la consistance très moelleuse sans être bourrative ou sèche comme certaines versions testées trop vite écœurantes.

Ingrédients (pour un petit moule à manqué ou à charnière de 16 cm de diamètre) :

Fond biscuité :

- 100 g de biscuits secs type Digestive biscuit
- 30 g de beurre

Garniture :

- 2 boîtes de Philadelphia Cream Cheese (soit 400 g au total)
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 1 pincée de vanille en poudre

(pour un grand moule à manqué, il faudra doubler les quantités de chaque ingrédient)

Préparation :

Préchauffer le four à 150°C (Th 5).

Passer les biscuits au mixer pour obtenir une poudre, puis les mélanger au beurre fondu. Tapisser du mélange le fond d'un moule à gâteau en remontant jusqu'au bord en tassant bien. Placer au congélateur le temps de préparer la pâte pour que le mélange durcisse.

Fouetter les œufs et le sucre avec la vanille. Ajouter ensuite le fromage et fouetter vigoureusement pour homogénéiser le tout (on peut mixer la pâte pour aller plus vite).

Sortir le moule du congélateur et verser le mélange sur le fond biscuité.

Enfourner et laisser cuire une heure environ : le dessus ne doit pas brunir. Laisser refroidir dans le four éteint, porte fermée (pour éviter que le gâteau ne retombe) puis mettre au réfrigérateur pendant 4 h au minimum.

Déguster bien frais.

Le 25 Mai 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/05/25/17992369.html>