



Autour de ma table

Aimer la cuisine c'est aussi la partager ...

Cheesecake au chocolat



Ingrédients pour un moule de 2 litres environ:

- 400 g de chocolat noir dessert
- 8 oeufs
- 250 g de mascarpone
- 150 g de yaourt bulgare
- 1 pot de yaourt nature
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 1/2 l de lait écrémé
- 1 gousse de vanille
- noisette de beurre pour le moule

Préchauffer le four à 160 °C (th. 5-6).

Dans un bol, casser le chocolat en carrés et le mettre à fondre soit dans le four en train de chauffer, soit au bain-marie ou soit au micro-ondes avec un peu de lait.

Verser le mascarpone, le yaourt bulgare et le yaourt nature dans un mixeur ou un TM 31. Mixer pour obtenir une consistance lisse. Ajouter alors le sucre glace et le chocolat fondu. Mixer un peu puis ajouter les oeufs et mixer à nouveau quelques secondes.

Verser le mélange obtenu dans le moule ~~beurré~~ si ce n'est pas un moule en silicone. Mettre dans le four à mi-hauteur et cuire 1 heure.

Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur au moins 2 heures.

Petit Conseil: préparer une crème anglaise et servir avec le *cheesecake*, c'est délicieux...