



CHEESECAKE NOIR ET BLANC

A savoir : j'ai réalisé la recette en version individuelle, c'est un peu plus long mais le résultat est plus joli. En réduisant les quantités de moitié j'ai obtenu 8 mini cheesecakes, avec des cercles à pâtisserie de 6cm de diamètre.



Ingrédients pour le cheesecake : 200gr de biscuits type petit beurre, 100gr de beurre, 2 c. à soupe de cacao amer, 600gr de ricotta, 250gr de fromage à tartiner (j'ai opté pour du mascarpone), 100gr de sucre, pâte à tartiner au chocolat, 4-5 c. à soupe de crème liquide (j'ai utilisé du lait), 3 feuilles de gélatine alimentaire.

Mixez finement les biscuits dans un robot, avec le cacao, puis ajoutez le beurre fondu et mélangez. Etalez le tout dans un moule à fond amovible, recouvert de papier sulfurisé, en tassant bien. Réservez au réfrigérateur, le temps de préparer la crème. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes, puis faites-la fondre dans la crème à feu doux. Mélangez la ricotta, le fromage à tartiner et le sucre jusqu'à obtenir une crème lisse. Ajoutez la crème où vous avez fait fondre la gélatine et mélangez bien. Divisez la crème en deux et ajoutez quelques cuillerées de pâte à tartiner dans une moitié. Versez la crème au chocolat sur la base de biscuits, puis réservez quelques minutes au congélateur. Ensuite, étalez la crème nature et laissez reposer le cheesecake au moins 3 heures au réfrigérateur. Pendant ce temps, préparez le crumble au chocolat.



Ingrédients pour le crumble : 35gr de farine de riz, 15gr de cacao, 50gr d'amandes en poudre, 50gr de sucre glace, 50gr de beurre.

Mélangez les ingrédients secs, puis ajoutez le beurre mou et travaillez le tout avec les doigts jusqu'à obtenir un mélange sablé. Etalez-le sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez 15 minutes à 160°. Avant de servir, décorez le cheesecake avec le crumble froid.