

**Cheesecake à la pralinoise et au chocolat blanc**

*Envie de douceur?... laissez vous tenter par ce délicieux gâteau, crémeux, gourmand et ultra facile à faire!*



**400g de fromage frais nature à tartiner**

**2 œufs**

**2 càs de sucre:** (vous pouvez réduire la quantité de sucre ou ne pas en mettre du tout, la pralinoise et le chocolat blanc sont assez sucrés)

**1 paquet de biscuits** (petit beurre par exemple) environ 200g

**20g de beurre mou**

**100g de pralinoise**

**60g de chocolat blanc**

Commencez par mettre les biscuits secs dans un mixeur pour les réduire en miettes

Ajoutez le beurre mou pour obtenir un mélange "sablé"

Tassez légèrement le sablé au fond d'un moule recouvert de papier sulfurisé

À l'aide d'un batteur électrique, battez le fromage frais avec le sucre,

Ajoutez les œufs et continuez à battre

Divisez ce mélange en deux, dans deux bols différents

Ajoutez dans le premier bol la pralinoise fondu (au bain marie ou au micro-ondes), mélangez

Et dans le deuxième bol, ajoutez le chocolat blanc fondu (au bain marie)

Versez la préparation au chocolat blanc sur le sablé, puis le mélange à la pralinoise par dessus.

Mettez à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 25 min environ

À la sortie du four laissez le cheese-cake refroidir puis placez-le au frais pendant plusieurs heures avant de le servir

(Ou même toute une nuit, c'est encore meilleur) .. Pour la touche finale, vous pouvez saupoudrer du chocolat en poudre non sucré (van houtten)