

Fake cheesecake



Ingrédients

- 7 pots de perle de lait vanille
- 1 pot de 20 cl de crème épaisse (entière, pas de saloperie allégée)
- 4 œufs
- 120 g de speculoos
- 50 g de beurre (du demi-sel pour moi)
- 200 g de pâte à tartiner
- 2 cuillères à soupe rases de farine

Préchauffer le four à 180°C.

Réduire les speculoos en miettes. Pour ça, deux techniques : on le met dans un sac congélation hermétique et on tape dessus avec un rouleau à pâtisserie ou alors on les écrase dans un mortier.

Verser le beurre fondu sur les speculoos en miette et mélanger. Déposer au fond d'un moule à charnière et bien tasser. Enfourner pour 10 minutes, sortir du four et laisser refroidir.

Dans un grand saladier, verser le contenu des pots de yaourt et ajouter les œufs. Mélanger au fouet. On peut le faire au fouet électrique mais c'est à vos risques et périls : j'ai essayé et ça a giclé partout, donc il vaut mieux le fouet à main et un peu d'huile de coude.

Ajouter ensuite les 200g de pâte à tartiner, mélanger à nouveau.

Lorsque le mélange est onctueux, ajouter la crème et mélanger à nouveau.

Enfin, terminer avec la farine, mélanger pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.

Monter la chaleur du four à 200°C.

Verser le mélange à base de yaourt sur le fond de pâte et enfourner pour 15 minutes. Au bout de 15 minutes, baisser la chaleur à 100°C et laisser cuire une heure.

Après une heure, laisser refroidir encore une heure dans le four, porte entre ouverte.

Sortir ensuite le fake cheesecake et laisser totalement refroidir, filmer et mettre au frigo au moins une nuit. Déguster bien frais.