

CHEESECAKE AU CHOCOLAT ET FRAMBOISES



Pour 6 personnes (moule carré de 18 cm de diamètre) :

- 93 g de petits-beurre
- 40 g de beurre fondu
- 1/4 de feuille de gélatine
- 1 c à soupe d'eau chaude
- 250 g de philadelphia
- 200 g de lait concentré sucré
- 150 ml de crème fraîche
- 75 g de chocolat fondu
- 30 framboises (on peut les prendre surgelé)
- Coulis de fruits rouges

Graissez un moule à charnière.

Mixez les petits-beurre pour obtenir une chapelure fine puis ajoutez le beurre fondu. Travaillez le mélange à la main pour obtenir une pâte grumeleuse. Etalez cette dernière au fond du moule en tassant bien, couvrez et laissez raffermir 30 minutes au réfrigérateur.

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Mettez la gélatine dans un peu d'eau froide pour la ramollir. Pendant ce temps, fouettez le philadelphia et le lait concentré pour obtenir un mélange léger. Sortez la gélatine de l'eau froide et mélangez la avec une cuillère à soupe d'eau chaude. Battez séparément la crème jusqu'à ce que des petits pics se forment à la surface.

Incorporez la gélatine au philadelphia battu avant d'ajouter le chocolat fondu et la crème. Etalez ce mélange sur le fond de pâte, couvrez et réfrigérez toute une nuit.

Au moment de servir, démoulez le cheesecake puis garnissez le dessus de framboises. Servez avec le coulis de fruits rouges.

Recette du blog A TABLE

<http://latabledecarine.canalblog.com/>