

## Cheesecake marbré

Ingrédients pour 6 pots

80 gr de biscuits "Petits Écoliers" **petits beurre**

40 gr de beurre fondu

470 gr de fromage blanc

120 gr de sucre

100 gr de chocolat **au lait**

1 œuf

extrait de vanille ou les graines d'une gousse

2 càs de lait

Écraser les biscuits et y ajouter le beurre

Répartir au fond des pots en tassant bien

Mélanger le fromage blanc, le sucre, l'extrait de vanille et l'œuf

Mettre 3 à 4 càs su mélange par pot

Réserver le restant

Faire fondre le chocolat avec le lait

Incorporer le chocolat au fromage restant

Répartir dans les pots

Dessiner des 8 avec le manche d'un couteau

Remplir la cavité de la multidélites d'eau

Boucher les emplacements non utilisés par des couvercles

Programmer 30 minutes programme 3

Laisser refroidir avant de mettre au frais pour quelques heures frais

