

Petits fondants cheesecake

au chocolat caramel



Pour 6 petits fondants

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

- 2 œufs(calibre moyen)
- 20 g de sucre
- 145 g de fromage frais (Saint-Morêt, Philadelphia...)
- 100 g de fromage blanc (battu) à 25 % de MG
- 15 g de Maïzena
- 100 g de chocolat caramel
- 30 à 40 g de pépites de chocolat

Préchauffez le four à 160° C (140° C pour moi).

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre.

Ajoutez le fromage frais et le fromage blanc tout en mélangeant.

Incorporez la Maïzena.

Faites fondre le chocolat soit au micro-onde, soit au bain-marie.

Incorporez le chocolat fondu à la préparation précédente.

Répartissez la pâte dans des empreintes. *Vous pouvez prendre des moules à muffins ou des petits ramequins en verre ce qui évitera le démoulage.*

Répartissez les pépites de chocolat. *Vous pouvez les incorporer dans la pâte et en mettre un peu plus que moi.*

Glissez au four (chaleur tournante) pour 20 à 25 minutes. Chez moi 25 minutes. *Il faut mieux préconiser une cuisson douce plus longue qu'une cuisson courte à forte température.*

Attendez minimum 10 minutes avant de démouler.

Réservez au réfrigérateur et sortez 20 minutes avant de déguster.

Fondant à souhait !