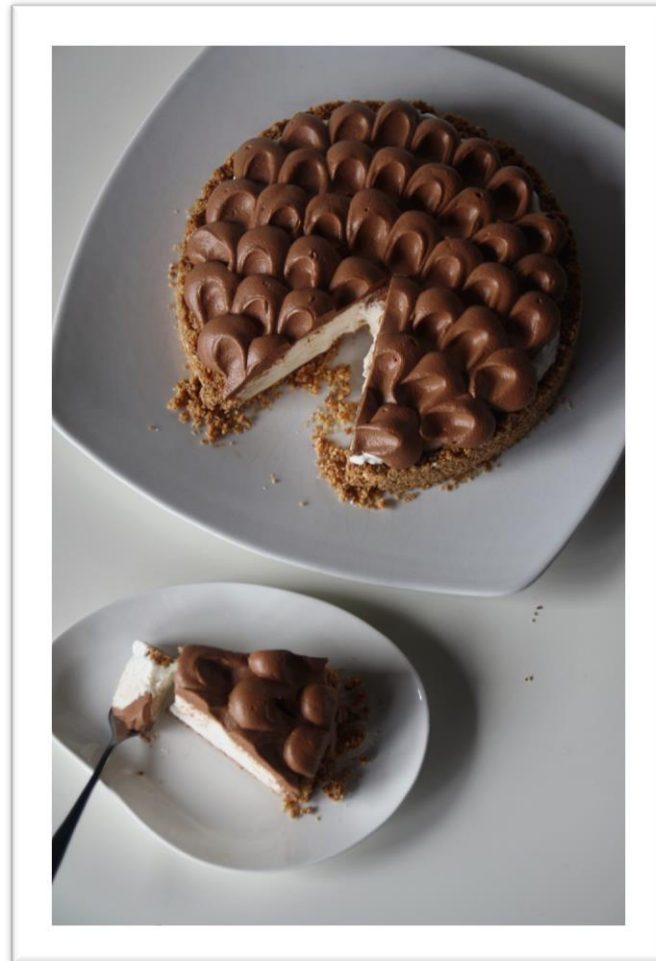




CHEESECAKE AU MASCARPONE ET FERRERO ROCHER



Pour un cheesecake de 24 cm de diamètre.

Ingrédients pour la base : 150gr de biscuits secs, 4 Ferrero Rocher, 75gr de beurre fondu.

Dans un robot, hachez finement les biscuits et les Ferrero Rocher. Ajoutez le beurre fondu et mélangez bien. Transférez le tout dans un moule à tarte (ou un cercle en inox) et tassez bien les biscuits. Réservez au congélateur, le temps de préparer la farce.

Ingrédients pour la farce : 225gr de mascarpone, 50gr de sucre, 1 c. à café d'extrait de vanille (ou les graines d'une demie gousse), 250ml de crème fraîche liquide entière, 4 Ferrero Rocher.

Montez la crème en chantilly, puis ajoutez le mascarpone, le sucre et la vanille. Montez encore un peu, le temps que tous les ingrédients soient bien mélangés. Versez 3/4 de la crème sur la base de biscuits.



Inserez les Ferrero Rocher coupés en deux. Couvrez avec la crème qui reste et réservez au frigo pendant une nuit.



Ingrédients pour la couverture: 100gr de chocolat noir 56% de cacao, 250ml de crème fraîche liquide entière.

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

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Coupez le chocolat en petits morceaux. Portez 100ml de crème à ébullition, puis versez-la sur le chocolat. Attendez une minute, puis mélangez avec un fouet jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène. Laissez refroidir à température ambiante pendant 30 à 60 minutes. Montez la crème restante en chantilly (150ml). Incorporez-la à la ganache, en mélangeant délicatement. Transférez la crème dans un sac à poche avec douille lisse de 1 cm de diamètre et faites de petits tas sur le cheesecake. Avec le bout d'une cuillère, écrasez doucement le tas en partant du centre. Répétez l'opération jusqu'à ce que vous aurez recouvert tout le cheesecake. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes avant de servir.

