

Cheesecake spéculoos, ricotta et rhum

Pour la garniture:

2 gros oeufs
250 g de ricotta
3 cuillères à soupe de rhum ambré
150 g de crème fraîche épaisse
250 g de sucre en poudre

Pour la pâte:

30 g de beurre fondu
25 g de sucre cassonade
110 g de spéculoos broyés au mixeur

Réalisation:

Pour la pâte:

A l'aide d'un mixeur mélanger le sucre, le beurre et les spéculoos.

Poser des cercles individuels sur une plaque silicone (ou une feuille de papier sulfurisé) posée sur la plaque du four.

Verser la pâte dans chaque cercle et tasser la pâte à l'aide des doigts.

Préchauffer le four à 160°C.

Dans un mixeur, mélanger tous les ingrédients de la garniture.

Verser délicatement l'appareil dans les cercles et faire cuire 45 min ou jusqu'à ce que le cheesecake ne soit plus tremblotant au centre.

Laisser refroidir les gâteaux et placer au réfrigérateur pour environ 12heures.

Au moment de servir, passer un couteau à lame fine sur le pourtour du cercle afin de démouler délicatement les cheesecake.

Servir avec un voile de sucre glace ou un filet de caramel.