

CHEESE CAKE AU CHOCOLAT, GRUE ET FRAMBOISES



Facile

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 à 40 mn

Pour 6 à 7 cheesecakes dans des cercles de 6,5 cm de diamètre:

Pour les fonds:

120 g de sablés au chocolat

60 g de chocolat noir à 65 ou 70 % de cacao

30 g de beurre

Pour la garniture :

400 g de fromage blanc à 40 % (en faisselle) bien égoutté

4 œufs

50 g de sucre

3 càs de grué de cacao

2 cuillères à soupe de farine

120 g de framboises (surgelées éventuellement)

Quelques cuillerées de coulis et quelques framboises pour la décoration des 'assiettes.

La veille ou le matin pour le soir.

Les fonds:

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro ondes par petites impulsions. Mixer les sablés et mélanger le tout soigneusement.

Beurrer les cercles et les poser sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé ou d'un tapis en silicone.

Préchauffer le four à 150°.

Déposer une grosse càs d'appareil dans le fond des moules. Tasser fortement avec le dos d'une petite cuillère ou à l'aide poussoir pour que le biscuit soit à peu près de la même épaisseur partout dans les moules.

Réserver au frigo pendant la préparation de la garniture.

La garniture:

Battre les œufs et le sucre, ajouter la farine tamisée et le fromage blanc. Mélanger soigneusement pour avoir un appareil lisse. Incorporer le grué de cacao puis les framboises.

Verser l'appareil dans les cercles beurrés en remplissant jusqu'en haut.

Enfourner pour 35 à 40 mn et laisser complètement refroidir avant de réserver au frigo au minimum 1/2 journée.

Servir très frais en décorant l'assiette de quelques traits de coulis et de framboises fraîches.