

cheesecake au citron speculos

Ingrédients

8 personnes

600 g de fromage frais **Philadelphia** ou St Moret

100 g de crème fraîche épaisse

200 g de biscuits **Speculos**

150 g de sucre en poudre ou sucre semoule

3 oeufs

100 g de beurre

(optionnel) 3 c. à c. d'extrait de vanille ou vanille liquide

1 zeste de citron (vert ou jaune selon votre préférence)



Préparation

Préchauffer le four à th 4/5 (180 °)

1 Mixer les speculos et avec le beurre fondu.

Mélanger les miettes de biscuits, le beurre fondu.

Tapisser le fond du moule à fond amovible en tassant bien avec le dos d'une cuillère.

Mettre à cuire 10min à 180°

2 Préparer la crème

Battre le fromage frais (Philadelphia) avec le sucre blanc en ajoutant un à un chaque oeuf au batteur pour s'assurer d'un mélange bien homogène. A la fin ajouter le zeste de citron (et éventuellement l'extrait de vanille).

3 Verser la crème sur le fond de pâte et faire cuire 45 minutes environ.

4 Laisser refroidir avant de déguster !

Encore meilleur après une nuit au frigo.

Envoyer une photo à Patrick avec vos commentaires et vos recommandations.