



~ Cheesecake au chocolat et aux pépites de chocolat ~



Ingrédients (pour 8 personnes)

- 450g de fromage blanc*
- 2 cs de crème fraîche*
- 2 cs bombées de maïzena*
- 2 cs de chocolat en poudre (genre benco)*
- lait*
- 1 petit sachet de pépites de chocolat*
- Biscuit sec pour le fond*
- 2 cs de sucre*
- 150 g de chocolat pâtissier*

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un bol classique, versez 1 cs bombée de chocolat en poudre et ajoutez du lait de manière à remplir une bonne moitié du contenant.

A part, dans un saladier, mélangez le fromage blanc, la crème fraîche, 10 à 15 cuillérées du lait chocolaté, 1 cs supplémentaire de chocolat en poudre, la maïzena et 1 cs de sucre. Goûtez et ajustez si nécessaire le sucre ou le chocolat en fonction de votre goût.

Enfarinez légèrement les pépites de chocolat et ajoutez-les à la préparation précédente. Emiettez les biscuits et tassez-les dans le fond du moule beurré pour arriver à environ 5 mm de miettes tassées. Sapoudrez l'équivalent d'1 cs de sucre.

Déposez le contenu du saladier sur le fond du moule. Enfouissez le moule recouvert d'un papier d'aluminium pendant 45 minutes puis retirez le papier et laissez cuire encore 5 à 10 minutes en surveillant que ça ne brûle pas.

Pendant ce temps, faites chauffer au bain-marie le chocolat pâtissier avec 2 cs de lait. Laissez-le refroidir.

<http://ptitsgourmands.canalblog.com>

Merci de votre visite, à bientôt et bon appétit !

N'hésitez pas à venir laisser un commentaire de ce plat sur le blog !

© Tous droits réservés

Une fois que le gâteau est cuit, étalez le chocolat fondu par-dessus et mettez votre gâteau au réfrigérateur au moins 1 heure de manière à ce que le glaçage devienne craquant.

<http://ptitsgourmands.canalblog.com>

Merci de votre visite, à bientôt et bon appétit !

N'hésitez pas à venir laisser un commentaire de ce plat sur le blog !

© Tous droits réservés