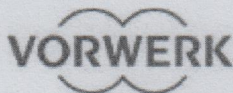




Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.



CHEESECAKE NEW-YORKAIS TM 31



Temps total: 1 h 35
min

Préparation: 5 min

Temps de cuisson:
1 h 30 min



10 portion/s



Moyen

**Accessoires
dont vous avez
besoin:**
Fouet
Spatule
Gobelet doseur

Ingrédients

Le biscuit

180 g de biscuits Spéculos,

70 g de beurre ramolli

La crème

150 g sucre blanc

1 zeste de citron (entier) seulement la partie
jaune

600 g fromage frais type St Moret ou
Philadelphia

3 oeufs

2 jaune d'œuf

2 c. à soupe rase farine

1 c. à soupe sucre vanillé, Thermomix

200 g crème fraîche épaisse

Le coulis

250 g de fruits rouges frais ou décongelés

50 g sucre


Préparation

1. Préchauffer le four à 180°.

Préparer le biscuit: mettre les Spéculos dans le bol et les réduire en poudre pendant quelques secondes à Vit.5, rajouter le beurre en morceaux et programmer 3mn, 60°, Vit.2 (remixer quelques secondes à Vit.5 si nécessaire pour bien amalgamer). Répartir cette pâte sur le fond d'un moule (si possible à charnières amovibles) diamètre 22 cm préalablement beurré, en prenant soin de bien tasser la pâte. Mettre au four pendant 10 à 15 mn.

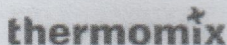
2. Pendant ce temps, préparer la garniture: verser le sucre dans le bol propre et sec, mixer 20 secondes, Vit.9, rajouter la peau du citron et répéter l'opération. Introduire le fouet et rajouter tous les autres ingrédients. Mélanger 1mn Vit.4. Verser ce mélange sur le biscuit sorti du four. Enfourner pendant 15 mn à 200°, puis 1h à 100°

Au bout de ce temps, laisser le cheesecake refroidir dans le four éteint avec la porte entrouverte au moins pendant 1 heure (cela évite qu'il se fende).

3. Pour la sauce aux fruits rouges: verser le mélange de fruits dans le bol avec le sucre, et programmer 10 mn, 90° Vit.2 . Laisser refroidir

Consommer le cheesecake bien frais (une nuit au frigo sera parfait) accompagné de la sauce. Ce cheesecake est encore meilleur le lendemain !

Commentaires & Conseils



Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.

Auteur: [Mayonnaise](#) Source: [espace-recettes.fr](#)