**CHEESECAKE**

24 portions

**Ingrédients**

### CRUST

* 4 cups oreo crumbs
* 8 tbsp unsalted butter, melted

### CHEESECAKE

* 2.5kg Philadelphia, ramolli
* 2 cup sugar
* 2 tsp vanilla extract
* 2/3 cup brewed espresso
* 6 eggs

### CHOCOLATE GANACHE

* 1 cup heavy cream
* 2 cup chocolate chips (I used semi-sweet)

**Instruction :**

1. Combiner les biscuits Graham, le sucre et le beurre; Presser au fond d’un moule.
2. Battre le fromage à la crème, le sucre, la vanille avec un mélangeur.
3. Ajouter les œufs, un a la fois, mélanger à basse vitesse après chaque œufs, jusqu’à ce qu’ils soient bien mélangé.
4. Verser sur le mélange sur la croute.
5. Mettre au four au mode Cheese-cake.
6. Démouler et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

**Montage :**

Couper des morceaux de 8 pouces par 7 pouces avec un couteau chaud.

Ajouter un pot de coulis au framboise/fraise dans le contenant.