



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Cheesecake b52



15h30	30 min	1h	14h	543
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la base en biscuits

200 g **Biscuit(s)
chocolaté(s)**
40 g **Beurre**

Ingrédients pour l'appareil

750 g **Fromage frais à
tartiner**
180 g **Sucre semoule**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
40 ml **Liqueur de café**
1 c. à soupe **Café moulu**
50 ml **Grand Marnier**
50 ml **Liqueur**
1 unité(s) entière(s)
Zeste(s) d'orange

Étape 1

Préparation du fond de pâte

- 1 Mettre le beurre dans un ramequin puis le faire fondre au four à micro-ondes.
- 2 Préchauffer le four à 150 °C (Th. 5).
- 3 Une fois le beurre fondu, le verser sur les Oreos préalablement émiettés dans un saladier. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Quand les biscuits sont bien imprégnés de beurre, verser le tout dans un moule chemisé de papier sulfurisé.
- 5 Tasser avec le dos de la cuillère. Faire cuire la pâte au four pendant 10 minutes.

Étape 2

Préparation de l'appareil

- 1 Verser le Kalua et la poudre d'expresso dans une poêle. Faire chauffer sur feu vif et fouetter le mélange.
- 2 Une fois le liquide arrivé à ébullition et la poudre d'expresso fondue, retirer du feu. Verser dans un ramequin.
- 3 Verser le sucre puis le fromage à tartiner dans le bol du

robot pâtissier.

- 4 Mélanger à vitesse moyenne avec la feuille.
- 5 Arrêter le robot et racler les parois avec une maryse.
- 6 Remettre le robot en marche.
- 7 Casser les oeufs entiers dans un bol.
- 8 Arrêter le robot et racler les parois de la cuve. Puis le remettre en route à vitesse basse et ajouter un oeuf.
- 9 Arrêter le robot et racler la cuve. Remettre en marche et ajouter un deuxième oeuf.
- 10 Arrêter le robot et racler les parois.
- 11 Mélanger l'appareil à cheesecake à vitesse basse. Cela permet d'incorporer le moins d'air possible et d'éviter la formation de craquelures à la cuisson.
- 12 Remettre le robot en marche et ajouter le dernier oeuf.
- 13 Arrêter le robot, racler une dernière fois les parois de la cuve et ajouter la crème aigre.
- 14 Remettre à nouveau le robot en marche à faible vitesse pour incorporer les ingrédients.
- 15 Une fois l'appareil bien lisse, arrêter le robot, racler la feuille, mélanger à l'aide d'une maryse puis le répartir dans trois saladiers.
- 16 Verser le Grand Marnier dans un saladier. Ajouter le zeste d'une orange.
- 17 Verser le Bailey dans le deuxième saladier.
- 18 Verser le mélange Kalua et café dans le troisième saladier.
- 19 Mélanger au fouet le contenu de chaque saladier.
- 20 Réserver les trois appareils et sortir la pâte du four. La laisser refroidir pendant 15 minutes.
- 21 Verser en premier l'appareil parfumé au Kalua sur la pâte. Bien étaler le mélange en laissant la maryse bien plate.
- 22 Recouvrir avec l'appareil parfumé au Bailey. Procéder de la même façon.
- 23 En dernier verser l'appareil parfumé au Grand Marnier. Puis mettre au four pendant 50 minutes.
- 24 Au bout de 50 minutes de cuisson, le centre du cheesecake doit être encore tremblottant. Eteindre alors le four, ouvrir la porte et laisser le cheesecake refroidir pendant 2 heures
- 25 Une fois le cheesecake refroidi, le réserver pendant une nuit au réfrigérateur.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le cheesecake du réfrigérateur.
- 2 Le démouler. Couper une part et servir.