



Cheesecake Nutella & Speculoos

Difficulté : 

Temps de préparation :

20 minutes

Temps de cuisson :

30 minutes

Ingrédients

(pour 8/10 Personnes)

- 500 g de mascarpone
- 200 g de nutella
- 350 g de speculoos
- 75 g de sucre
- 100 g de beurre
- 3 oeufs
- 3 cuillères à soupe de cacao en poudre type Nesquick



Préparation de la recette

Préchauffer votre four à 170°C.

Mixer les speculoos avec deux cuillères à soupe de cacao.

Faire fondre le beurre puis ajouter à votre mélange speculoos-cacao.

Beurrer un plat qui va au four. Pour ma part, j'utilise des feuilles de cuisson qui permettent un démoulage sans encombre.

Tapiser le fond de votre plat avec le mélange que vous venez d'obtenir. Bien tasser le tout avec le dos d'une cuillère.

Mélanger dans un grand saladier le mascarpone, le Nutella, le sucre, les oeufs et le cacao en poudre.

Mélanger vos ingrédients à l'aide d'un batteur ou robot.

Une fois la pâte homogène, la verser sur le biscuit.

Mettre au four 40 minutes à 50 min.

Laisser refroidir les cheesecakes durant 1h30/2h00 au réfrigérateur.

Astuce : saupoudrer le dessus du gâteau avec du speculoos mixé

