

Cheesecake aux mûres



Un fond à base de beurre et de biscuits au caramel, garni d'une couche de fromage frais marbrée de sauce aux mûres - absolument irrésistible!

Les pâtisseries du dimanche connaissent peut-être le problème: des fissures disgracieuses se forment dans le cheesecake pendant la cuisson. Mais la bonne technique permet de l'éviter. Pour cela, on met une plaque remplie d'eau dans le four. Grâce à la vapeur, le gâteau au fromage frais lève plus uniformément. Pour empêcher l'humidité de pénétrer dans le moule à manqué par le bas, on garnit le fond et les côtés de papier d'aluminium.

Même s'il est tentant de retirer immédiatement le gâteau du four, ce n'est pas une bonne idée. Le cheesecake peut s'affaisser ou craqueler avec le brusque changement de température. Après la cuisson, il faut donc le laisser refroidir lentement au four pendant une heure avec la porte légèrement ouverte. Ensuite, il doit rester au moins 6 heures ou idéalement toute la nuit au réfrigérateur avant de le servir.

Sauce aux mûres

- 250 g de mûres fraîches
- 1 à 1½ cs de sucre
- ½ citron non traité, zestes
- 4 cs d'eau

Cheesecake

- 150 g de biscuits (de préférence Lotus Biscoff ou biscuits au beurre)
- 35 g de beurre fondu
- 600 g de fromage frais (double-crème)
- 80 g de mascarpone
- 200 g de sucre
- 240 g crème acidulée
- 2 cc de pâte de vanille
- ½ citron non traité, zestes
- 2 cs de maïzena
- 3 œufs, taille M
- un peu de beurre pour graisser
- crème fouettée pour garnir, facultative

- mûres fraîches pour gamir, facultatives

De plus

- Un moule à manqué de 22 cm de diamètre

Sauce aux mûres

1. Portez tous les ingrédients à ébullition dans une petite casserole. Réduisez le feu et laissez mijoter pendant environ 3 à 5 minutes jusqu'à ce que les mûres soient moelleuses.
2. Réduisez le mélange en purée fine et passez-le au tamis. Laissez-le refroidir.

Cheesecake

1. Préchauffez le four à 170 degrés, chaleur inférieure et supérieure, et graissez le moule avec du beurre. Garnissez le fond et les côtés du moule avec du papier d'aluminium.
2. Broyez finement les biscuits dans un mixeur, puis mélangez-les avec le beurre fondu jusqu'à l'obtention un mélange sableux.
3. Répartissez le mélange de biscuits sur le fond du moule et aplatissez-le bien.
4. Cuisez le fond dans le four préchauffé pendant 10 minutes, puis laissez-le refroidir légèrement. Laissez le four à 170 degrés. Remplissez une plaque avec de l'eau et placez-la dans le rail inférieur du four.
5. Entre-temps, fouettez brièvement le fromage frais, le mascarpone et le sucre avec un mixeur.
6. Ajoutez la crème acidulée, la pâte de vanille, les zestes de citron et la maïzena et mélangez bien.
7. Ajoutez les œufs un par un et mélangez chaque fois brièvement à faible vitesse pour bien les incorporer au mélange.
8. Versez le mélange dans le moule et répartissez des cuillerées de sauce aux mûres sur le dessus. À l'aide d'un couteau, marbrez la masse. Réservez le reste de sauce.
9. Cuisez le cheesecake sur une grille (placée juste au-dessus de la plaque remplie d'eau) pendant environ 1 heure.
10. Ouvrez ensuite un peu le four (le mieux est de coincer la porte avec une spatule en bois) et laissez refroidir le cheesecake dans le four pendant 1 heure.
11. Retirez le gâteau du four, laissez-le refroidir complètement, puis réfrigérez-le pendant au moins 6 heures ou idéalement toute une nuit.
12. Retirez le cheesecake du moule, garnissez-le de crème fouettée et de mûres fraîches si vous le souhaitez et servez-le avec le reste de sauce aux mûres.

Temps de préparation: environ 1 heure 30 minutes (refroidissement exclu)

Dolceoro Moscato d'Asti DOCG

Robe jaune paille aux reflets dorés. Nez délicat de pêche Melba, de muscade, de menthe et de sauge. Bouche pleine aux bulles fines. Finale séveuse, fruitée et sucrée.



[Voir dans le weinshop >](#)