



## Le Cheesecake Ferrero Rocher

### LES INGREDIENTS

---

#### **Recette pâte à tarte:**

185 gr de beurre

375 gr de farine

8 c.à.s d'eau

4 c.à.s de sucre

#### **Recette crème d'amande:**

100 gr de beurre mou

100 gr de sucre

2 oeufs

100 gr de poudre d'amandes

2 cl de vanille liquide

2 cl de rhum ambré

#### **Recette mousse sans cuisson:**

360 gr de fromage frais

180 gr de yaourt nature

2 c.à.c de jus de citron

45 gr de sucre

1/2 sachet de gélatine en poudre

### LA PRÉPARATION

---

Préparez la pâte à tarte:

1. Mélangez le sucre et la farine, puis incorporez le beurre et mélangez.



2. Ajoutez l'eau rapidement puis mélangez pour obtenir une pâte lisse.
3. Étalez et mettez la pâte dans un moule à tarte.

Préparez la crème d'amande:

1. Mélangez le sucre et le beurre puis ajoutez y les oeufs un à un.
2. Blanchir le mélange et y ajouter le reste des ingrédients.
3. Mettre le tout au four 20 minutes à 180°.

Réalisation de la mousse sans cuisson:

1. Mélangez le fromage frais, le yaourt et le citron.
2. Dans une casserole, mélangez le sucre et la gélatine, ajoutez l'eau et faites bouillir.
3. Une fois le mélange épaissit, ajoutez-le au premier mélange fromage frais, yaourt, citron. Laissez reposer au frais pendant 6h.
4. Placez la mousse dans un cercle de 2cm de haut, au centre de la tarte le cercle doit être plus petit que la tarte.
5. Autour du cercle, placez des Ferrero Rocher dans l'espace entre la tarte et le cercle, avec un espace pour pocher la mousse entre les pralines.
6. Pochez la mousse entre les Ferrero Rocher, terminez avec le caramel en décoration.