



LE CHEESECAKE FERRERO ROCHER

Temps: 2h 30min Personnes: 8 Personnes Difficulté: ●●○ Moyenne

Les ingrédients

RECETTE PÂTE À TARTE

Beurre	185g
Farine	375g
Eau	8 c.à.s
Sucre	4 c.à.s

RECETTE CRÈME D'AMANDE

Beurre mou	100g
Sucre	100g
Œufs	2
Poudre d'amandes	100g
Vanille liquide	2cl
Rhum ambré	2cl

RECETTE MOUSSE SANS CUISSON

Fromage frais	360g
Yaourt nature	180g
Jus de citron	2 c.à.c
Sucre	45g
Gélatine en poudre	½ sachet

Le Cheesecake Ferrero Rocher ~ la préparation

1. Préparez la pâte à tarte :

- Mélangez le sucre et la farine, puis incorporez le beurre et mélangez.
- Ajoutez l'eau rapidement puis mélangez pour obtenir une pâte lisse.
- Étalez et mettez la pâte dans un moule à tarte.

2. Préparez la crème d'amande :

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

3. Réalisation de la mousse sans cuisson :

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