



## Cheesecake

24/07/2019 à 08h12

Par [Marc Gombeaud](#)

Temps de préparation : 45 min

Temps de cuisson : 1h30

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

### Ingrédients pour le fond de gâteau :

- 160g de biscuits Speculoos à la cannelle
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de gingembre frais râpé
- 1 cuillère à soupe de cannelle en bâton râpée
- 90g de beurre fondu (au bain-marie)
- 30g de beurre ramolli (pour le moule)

### Ingrédients pour la garniture :

- 500g de fromage blanc à 20% ou 40%
- 250g de sucre en poudre
- 5 jaunes d'œufs
- 5 blancs d'œufs
- 0,4 litre de crème fraîche
- 30g farine de froment
- 2 cuillères à café de vanille liquide ou caviar de vanille (attention : pas de vanilline)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Les zestes du citron
- 2 cuillères à soupe de sucre glace

## Préparation :

### Le fond du gâteau :

- Pilez les biscuits dans un récipient, en prenant garde de ne pas les réduire en poudre. Il doit rester des miettes bien formées. Incorporez-y le beurre fondu, le gingembre et la cannelle râpés ainsi que le sucre en poudre ;
- Beurrez bien le moule à gâteau avec le beurre ramolli ;
- Aplatissez le mélange en couche, au fond du moule, en tassant bien. Placez ensuite le tout au congélateur en attendant d'avoir exécuté les phases suivantes ;
- Préparez la garniture du gâteau comme suit.

### La garniture :

- Préchauffez le four à 175°C en chaleur tournante. Plus chaud en four conventionnel ;
- Battez en crème le fromage blanc, la crème fraîche et incorporez le tout en battant le sucre, les jaunes d'œufs (un à la fois) et liez bien le tout. Ensuite et toujours en tournant (sans battre) incorporez la farine, la vanille, les zestes et le jus de citron ;
- Battez les blancs d'œufs en neige très ferme ;
- Avec une spatule, incorporez les blancs battus au reste de la préparation, sans battre pour ne pas faire tomber la neige ;
- Mettez cette garniture dans le moule avec le fond de gâteau qui attend au congélateur. Egalisez le dessus et glissez au four ;
- D'abord 35 minutes à 160°C chaleur tournante (ou thermostat 5 conventionnel) ;
- Puis 55 minutes à 150°C chaleur tournante (ou thermostat 4 conventionnel) ;
- Sur la fin, vérifiez la cuisson avec un couteau fin et décorez au sucre glace 10 minutes avant de sortir du four ;
- Une fois cuit, gardez 15 minutes à four éteint, porte ouverte, puis laissez refroidir dehors sur grille, avant de mettre au réfrigérateur.

### L'astuce du chef :

- Choisissez un moule à manqué démontable, c'est ce qu'il y a de plus commode pour le service ;
- On peut remplacer vanille et citron par des parfums variés : chocolat, caramel, citron vert, framboise... les Américains n'ont peur de rien !