

RECETTE

Cheesecake au Nutella®

Moyen

1 h 5 min



INGRÉDIENTS

pour 9 personnes

Pour la pâte :

- 200g de spéculoos
- 150g de galettes bretonnes (Graham Crackers)
- 80g de beurre coupé en petits morceaux
- 1 cuillère à soupe de sucre roux

Pour la crème :

- 600g de cream cheese
- 250g de fromage blanc à 20% de matière grasse
- 250g de crème fraîche épaisse
- 180g de sucre roux
- 2 gousses de vanille
- 4 gros œufs
- Nutella®



Pour préparer cette délicieuse recette, 15 g de Nutella® par personne suffisent!

ÉTAPES



1

Préchauffez le four à 200°C (th.7) en chaleur ventilée.

Briser les biscuits jusqu'à l'obtention d'une poudre

Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et une cuillère de sucre

Mélanger le tout

Beurrer le fond d'un récipient

Verser la préparation dans un moule à fond amovible de 24cm de diamètre

Enfourner pendant 10min à 200°C

2

Dans un récipient, ajouter la cream cheese, le fromage blanc, la crème fraîche puis le sucre

Casser les œufs entiers et incorporer les graines de gousses de vanille

Mélanger le tout pendant 1 minute



**3**

Verser la crème sur les biscuits

Enfourner pendant 1h20 à 135°, sans ouvrir la porte du four pendant toute la cuisson

Etaler du Nutella® sur le dessus

**Share the recipe with the hashtag
#nutellarecipe**

What is better than a fresh cheesecake? Only a delicious Cheesecake with Nutella®, of course!