RECETTE

# Cheesecake au Nutella® sans cuisson

Facile | 10 h 30 min

## Ingrédients

### Pour 4 personnes

100 g de biscuits secs

40 g de beurre mou

250 g de fromage frais type mascarpone

20 cl de crème liquide (idéalement 35% de matière grasse)

70 g de sucre en poudre

1 pincée de sel

1 gousse de vanille

3 feuilles de gélatine

Quelques noisettes

60 g de Nutella®

**Avec cette délicieuse recette, il suffit de 15 g de Nutella® par personne pour se régaler !**

# PRÉPARATION

1. Dans un récipient, écrasez les biscuits secs à l'aide de vos doigts, puis incorporez le beurre. Mélangez et malaxez jusqu'à l'obtention d'une pâte. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, déposez des cercles individuels. Dans le fond, étalez la pâte puis disposez votre plaque au congélateur.

2. Dans un bol ou autre récipient, mettez les feuilles de gélatine à ramollir pendant une vingtaine de minutes. Pendant ce temps, dans une casserole, faites chauffer la crème liquide avec la gousse de vanille préalablement grattée puis laissez infuser pendant un quart d'heure puis portez à ébullition. Une fois à ébullition, retirez la crème liquide du feu puis incorporez la gélatine. Mélangez jusqu'à ce que les feuilles de gélatine se soient bien intégrées au mélange.

3. Dans un récipient, versez le fromage frais (type mascarpone) et le sucre puis mélangez. Ajoutez ensuite le mélange crème liquide, vanille et gélatine puis mélangez le tout.

4. Sortez les cercles du congélateur puis versez le mélange des crèmes à l'intérieur. Placez la préparation au réfrigérateur pendant une nuit.

5. Sortez les cheesecakes du réfrigérateur, puis retirez les cercles. À l'aide d'une cuillère, retirez une partie du cœur du cheesecake, puis insérez du Nutella® à l'aide d'une poche à douille. Pour parfaire votre cheesecake, disposez des morceaux de noisettes en topping.

## Partage la recette avec le #nutellarecettesclub