



CheeseCake

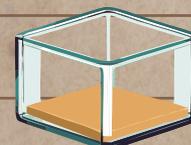
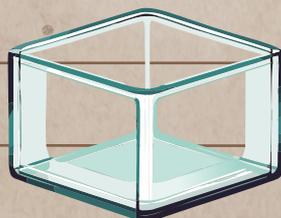
1. Placer les biscuits dans un robot mixeur et mixer jusqu'à obtenir un mélange de biscuit en poudre

8. Couvrir le cheesecake d'un film alimentaire et le placer au frigo pour une nuit.

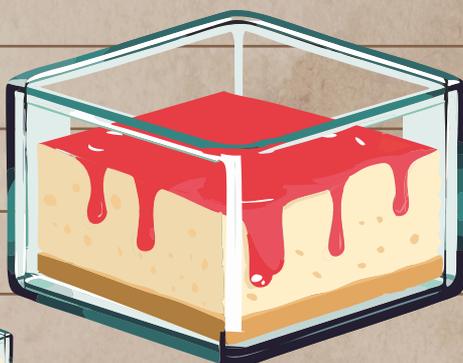
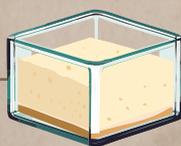


2. Faire fondre le beurre au micro ondes puis le verser sur la poudre de biscuit et mélanger pour que la poudre s'impregne bien du beurre fondu. Verser la préparation dans le moule jusqu'à obtenir une couche de biscuit.

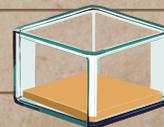
7. Laisser le dans le four éteint avec la porte entre-ouverte pendant 1 heure puis le laisser complètement refroidir à température ambiante.



6. Verser à plusieurs endroits le coulis de fraise en laissant des espaces.



3. Cuire le fond du biscuit dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes puis laisser complètement refroidir.



5. Préchauffer le four à 150°C et Verser la préparation à cheesecake dans le moule sur le fond de biscuit jusqu'à complètement le recouvrir.



4. Placer le fromage frais dans un grand récipient avec le sucre en poudre, les oeufs, la crème fraîche et la vanille et mélanger au batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à obtenir un mélange crémeux, lisse et homogène.



Biscuits



Fraises



Vanille



Beurre



Oeufs



Crème Fraîche



Sucre en poudre



Fromage Frais



Coulis de Fraises



Four



Refrigerateur