

# Cheesecake sans cuisson

## Temps :

- 30min prep
  - 4h repos
- 

## Ingrédients :

- 200g spéculos
- 80g beurre
- 400g Philadelphia
- 150g mascarpone
- 80g sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20cl crème liquide entière bien froide ( $\geq 30\%$  MG)
- 4 feuilles de gélatines (8g)
- 3 c a soupe de lait

## Matériel :

- Un moule de 20cm de diamètre
- 

## Étapes :

1. Briser les spéculos en poudre. Faire fondre le beurre, mélanger les deux. Tapisser le fond du moule avec, puis mettre au frigo
  2. Dans un grand bol, fouetter le Philadelphia, la mascarpone, le sucre glace, le sachet de sucre. Il faut que ça ai une apparence lisse, mais ne pas trop la travailler non plus
  3. Dans un bol bien froid, mettre la creme, la monter en chantilly
  4. Préparer la gélatine avec le lait
  5. Mélanger la gélatine avec le mélange de Philadelphia, puis incorporer délicatement la chantilly
  6. Mettre la préparation dans le moule, laisser reposer 4h ou plus
- 

Revision #2

Created 6 June 2026 06:18:27 by Admin

Updated 6 June 2026 06:26:20 by Admin