



## Cheesecake de Noël à la vanille

<b>Saison</b>	Hiver	<b>Nombre de personnes</b>	6-8
<b>Temps de prép.</b>	30 minutes	<b>Menu</b>	Dessert
<b>Cuisson au four</b>	110 minutes		
<b>Réfrigération</b>	6 heures		
<b>Ustensiles de cuisine</b>	Moule à charnière de 26 cm ø		

### Tourte

150	g	Spéculoos	Préchauffer le four à 120°C (chaleur supérieure et inférieure). Émietter avec le rouleau à pâte.
70	g	de beurre, fondu	
40	g	de noisettes, hachées	Mélanger les spéculoos émiettés, le beurre fondu, les noisettes et les amandes.
40	g	d'amandes, hachées	
Peu		de beurre, pour le moule	Presser la masse dans un moule graissé à l'aide d'un verre.

### Garniture

500	g	QimiQ base crème, non réfrigéré	Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
250	g	de sucre	
45	g	de pudding à la vanille en poudre	Mélanger tous les ingrédients et incorporer à la masse de QimiQ. Verser la masse dans le moule et glisser au <b>four préchauffé pour environ 110 minutes. IMPORTANT : la garniture est encore molle à la fin du temps de cuisson indiqué. Elle ne devient ferme qu'après environ 6 heures au réfrigérateur.</b>
700	g	de fromage frais	
200	g	de yogourt nature	
5		œufs, battus	
1		orange, jus et zeste finement râpé	
1	pointe	de cannelle	
1	pointe	d'épices pour pain d'épice	

Source : QimiQ, un produit d'Emmi AG

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.swissmilk.ch/fr/recettes-idees/recettes-de-nos-paysannes/>

