



CHEESECAKE DE NOËL POMME-SPECULOOS



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Souligne le goût des ingrédients
- Préparation simple et rapide



20



INGRÉDIENTS POUR 1

2 Feuilles de pâte à strudel

POUR LA GARNITURE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

350 g Fromage frais

120 g Sucre

8 g Sucre vanillé

20 g Fécule de maïs

3 Œuf(s)

2 Msp. Cannelle

POUR LE TOPPING

50 g Noix, grossièrement haché

30 g Canneberges/airelles séchées

50 g Speculoos, en morceaux

2 Pommes, pelée, coupé en petits dés

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 140 °C (four à air pulsé).
2. Disposer les feuilles de pâte dans le moule chemisé de papier sulfurisé, en les superposant.
3. Pour la garniture: mélanger tous les ingrédients au mixeur-plongeur.
4. Pour le topping: bien mélanger tous les ingrédients.
5. Verser la masse dans le moule et répartir le topping dessus.
6. Glisser 40 minutes au four préchauffé et laisser bien refroidir (au moins 4 heures) avant de servir.