



CHEESECAKE DE NOËL À LA VANILLE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



20



simplement

Conseils

Le yogourt peut être remplacé par de la demi-crème acidulée.

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

150 g Spéculoos, émietté

70 g Beurre, fondu

40 g Noisettes, haché

40 g Amandes, haché

Beurre, pour le plat

POUR LA GARNITURE

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Sucre

45 g Pudding à la vanille en poudre

700 g Fromage frais

200 g Yogourt nature

5 Œuf(s)

1 Orange(s), jus et zeste finement râpé

1 pointe(s) Cannelle

1 pointe(s) Épices pour pain d'épice

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 120 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Pour le fond: bien mélanger les miettes de speculoos, le beurre fondu, les noisettes et les amandes. Presser la masse dans un moule graissé à l'aide d'un verre.
3. Pour la garniture: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer le reste des ingrédients.
4. Verser la masse dans le moule et glisser le tout au four préchauffé pour environ 110 min.
5. 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.