



Cheesecake Aux Cerises

Vişneli Çiskek



1 boîte de fromage à la crème
2 oeufs
1/2 sachet de crème chantille en poudre
1 tasse d'amidon de blé
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1/2 tasse de sucre granulé
1 paquet de biscuits
1 cuillère à soupe de beurre de petit déjeuner
Pour la surface ;
1 tasse de cerise denoyauté
1/2 verre de jus de cerise
1 cuillère à soupe de sucre cristallisé
1/2 cuillère à soupe d'amidon de blé

- # Transformez les biscuits en poudre. Pétrissez avec du beurre fondu. Placez au fond du plat de gâteau.
- # Mettez dans un bol profond, du fromage à la crème et du sucre granulé puis mélangez le contenu pendant 2-3 minutes. Puis rajoutez de l'amidon, de la crème chantille et de la vanille et mélangez encore un peu.
- # Rajoutez le premier oeuf, mélangez puis rajoutez le deuxième oeuf. Mélangez puis versez le mélange sur le plat de gâteau qui contient le mélange de biscuits.
- # Placez le gâteau au four préchauffé à 175 degrés puis laissez cuire pendant 45-50 minutes.
- # Préparez le mélange de cerise pendant que le gâteau refroidit. Mettez dans une petite casserole, des cerises, du jus de cerise, du sucre et de l'amidon.
- # Étalez le mélange de cerises sur le gâteau tiède, laissez attendre dans la réfrigérateur pendant 1/2 heure. Puis sortez du plat.
- # Servez en faisant des tranches.

N-B: Vous pouvez préparer le cheesecake avec des pêches, des prunes et des cerises.