

Cheesecake aux amandes



A savourer avec une coupe d'Amaretto...

Ingrédients pour 10 personnes

1 tasse américaine de biscuits petit-beurre
1/2 tasse américaine de poudre d'amandes
1/2 tasse américaine de sucre
1/2 tasse américaine d'amandes mondées
1/3 tasse américaine de beurre doux, fondu
1/2 cuiller à café d'extrait d'amandes amères
2 œufs entiers
500 grammes de fromage crémeux Philadelphia

Préparation

1. Broyer les biscuits et les mélanger avec la poudre d'amandes et le beurre fondu. Tasser dans un moule à gâteau rond.
2. Battre le fromage crémeux avec le sucre, l'extrait d'amandes et les œufs. Verser dans le moule.
3. Eparpiller les amandes amères sur le cheesecake et faire cuire au four pendant 1 heure.
4. Laisser refroidir et réfrigérer pendant au moins 2 heures avant de déguster.

Bon appétit!