



Cheesecake au Toblerone

Les amateurs de chocolat suisse se régaleront avec cette généreuse recette... d'origine australienne (mondialisation oblige).

Ingrédients

- 1 tasse américaine de petits-beurre
- 1/2 tasse américaine de sucre
- 1/2 tasse américaine de crème épaisse
- 1/4 tasse américaine de poudre d'amandes
- 200 grammes de Toblerone (pour la décoration)
- 200 grammes de Toblerone fondu
- 500 grammes de fromage blanc type Philadelphia
- 80 grammes de beurre fondu

Préparation

1. Broyer les petits-beurre, puis mélanger à la poudre d'amandes et au beurre fondu.
2. Compacter ce mélange au fond d'un moule à tarte beurré.
3. Mélanger le fromage blanc et le sucre au batteur électrique jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter le Toblerone fondu et la crème épaisse. Bien mélanger.
4. Verser dans le moule à tarte et réfrigérer pendant 2 à 3 heures.
5. Au moment de servir, avec un économe, disposer les pelures de Toblerone en guise de décoration.

Bon appétit!