

The AMERICAN Cheesecake

Le vrai de vrai... THE American One !

Ho, oui... Celui-là a bien le droit d'avoir une lettre majuscule !

L'ingrédient secret qui fait toute la différence ?

Le fromage : « The Philadelphia Cheese » (et le vrai, pas le light).

Ce Cheesecake est... littéralement indescriptible.

Je me serai écoutée, je l'aurai mangé en entier...

J'ai trouvé la recette sur le site officiel du fromage « Philadelphia Cheese ».

Quelle recette ai-je choisi ?

Celle dont le nom m'attirait le plus... J'ai nommé : [« Our Best Cheesecake »](#)

Ingrédients : (moule à charnière de 18 cm de diamètre)

Attention... Munissez-vous d'un verre doseur pour le sucre et le beurre !

- 180 gr de biscuits LU nature (mais si vous trouvez des McVitties, essayez avec)
- 50 ml de beurre fondu
- 50 ml de sucre + 150 ml de sucre (gardés séparés)
- 3 paquets de Philadelphia Cheese (1 paquet = 225 gr)
- 200 ml de crème fraîche 3%
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 3 oeufs
- confiture de fraise (de la faite maison pour moi)

Préparation :

La base du cheesecake

1. A l'aide d'un robot mixer, mixer les biscuits, le beurre fondu et les 50 ml de sucre. Vous devez obtenir un mélange sous forme de poussière, totalement homogène.
2. Découper un cercle de papier sulfurisé de la taille de votre moule (18 cm pour moi donc), et déposer le au fond du moule.
3. Verser le mélange à base de poudre de biscuit sur la feuille de papier sulfurisé, dans votre moule. A l'aide d'une petite cuillère, tassez la poudre de biscuit de manière à obtenir une épaisseur régulière.

L'appareil à Cheesecake

4. Battez au fouet électrique le Philadelphia Cheese avec les 150 ml de sucre restants.
5. Ajoutez les 200 ml de crème fraîche, l'extrait de vanille. Battez à nouveau.
6. Ajoutez un à un les 3 oeufs.
7. Versez la préparation dans votre moule, par dessus la base biscuitée. Lissez la surface avec le dos d'une cuillère à soupe (*sur la 2ème photo, la surface n'a pas encore été lissée...*).
8. Faites cuire dans un four préchauffé à 170°C pendant 1 heure (*mettez une feuille de papier d'aluminium par dessus au bout de 50 min de manière à ce que la surface du Cheesecake ne brûle pas*).
9. A la fin de la cuisson, éteignez le four, entreouvrez la porte, mais ne sortez pas le Cheesecake.
10. Une fois que le Cheesecake est totalement refroidi, sortez le du four. A l'aide de la pointe d'un couteau, décollez légèrement le pourtour afin que les parois du moules n'adhèrent pas au Cheesecake.
11. Sans sortir le Cheesecake du moule, placez le au frigo, et le gardez au frigo durant au moins 12 heures.
12. Servir en nappant chaque part d'une cuillère à soupe (ou 2) de confiture de fraises (*ou framboises selon les goûts :)*)

J'ai oublié de vous parler de l'épaisseur de ce Cheesecake.

Les vrais et bons Cheesecake ne distinguent notamment par leur impressionnantes épaisseurs.

Celui-ci ? Hum... Immeeeeeeeeeense :)

