



**anou** <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## **. Cheese-cake tendrement Pâques .**



*Ingrédients pour 2 cheese-cakes de 10 cm de Ø :*

- 1 cl d'arome de vanille liquide
  - 120 g de palets bretons
  - 16 rangées de 2 carreaux Milka
  - 220 g de fromage blanc
  - 265 g de Philadelphia Milka
  - 3 feuilles de 2 g de gélatine
  - 40 g de beurre
  - 60 g de sucre
  - Œufs et autres Pâques
- 
- Mettre les biscuits dans un sac de congélation
  - Écraser les biscuits à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
  - Faire fondre le beurre au micro-ondes. Mélanger les biscuits et le beurre pour former une pâte sablée
  - Remplir des fonds de cercles de 10 cm de diamètre de cette préparation en tassant bien. Mettre au frais
  - Dans un bol d'eau froide ramollir la gélatine
  - Dans un saladier mélanger le Philadelphia, le fromage blanc et le sucre
  - Dans une casserole faire chauffer l'arome vanille, hors du feu incorporer et fondre la gélatine essorée
  - Ajouter la vanille / gélatine à la préparation de Philadelphia, bien mélanger
  - Recouvrir la base sablée, mettre au frais pendant 4 heures minimum
  - Au moment de servir, décorer des chocolats de Pâques

