

Cheesecake mascarpone et poires

Ingrédients

Base

250 gr de spéculoos

100 gr de beurre fondu

Garniture

500 gr de mascarpone

125 gr de sucre

190 ml de crème liquide

6.5 feuilles de gélatine de 2 gr

1 boîte de poires au sirop égouttées

Chocolat

Mixer les spéculoos et y ajouter le beurre fondu

Mettre le cercle sur un plat de service et le garnir des spéculoos en tassant

Mettre au frais

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide

Fouetter le mascarpone avec le sucre

Faire chauffer la crème et y dissoudre la gélatine préalablement essorée

Ajouter la crème à la préparation mascarpone

Sortir le plat de service et garnir le cercle avec la préparation précédente

Déposer les poires et décorer avec du chocolat fondu

Mettre au frais pour 12 h

