



Cheese-cake Espresso Martini



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

70 grammes de beurre salé
100 grammes de biscuits au chocolat
150 grammes de biscuits aux amandes
150 grammes de chocolat noir (haché grossièrement)
500 grammes de fromage blanc entier
180 grammes de sucre impalpable
300 ml de crème entière
30 ml d'espresso
50 ml de liqueur de café
1 cuillère à soupe d'arôme de vanille

Pour le sirop de café :

50 ml de liqueur de café
50 ml d'espresso
50 grammes sucre blond

Méthode de préparation

- 1.** Beurrez un moule à manqué rectangulaire. Chemisez-le de papier sulfurisé.
- 2.** Laissez fondre le beurre dans un poêlon et versez-le dans un grand récipient. Réservez.
- 3.** Réduisez tous les biscuits en miettes et ajoutez-les dans le beurre. Mélangez bien. Versez ce mélange dans le moule à manqué et tassez-le bien en une fine couche. Laissez le mélange se figer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
- 4.** Laissez fondre le chocolat au micro-onde et laissez-le reposer pendant 15 minutes.



- 5.** Partagez le fromage blanc, le sucre glace et la crème dans 2 bols. Dans un bol, versez le chocolat fondu et, dans l'autre, l'espresso, la liqueur de café et l'arôme de vanille. Fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange épais et onctueux.
- 6.** Nappez le fond du moule à manqué de chocolat. Couvrez-le ensuite du mélange au café. Laissez figer.
- 7.** Préparez le sirop de café : dans un poêlon, mélangez la liqueur de café, l'espresso et le sucre. Portez à ébullition et laissez réduire pendant 5 minutes. Laissez refroidir complètement.
- 8.** Sortez le cheese-cake du réfrigérateur. Garnissez-le de sirop de café. Coupez-le en carrés.