

## Cheese cake

Préparation : 55 minutes

Cuisson : 40 à 50 minutes

Repos : au moins 4h

Ingrédients : 200g de spéculoos, 600g de Philadelphia cream cheese, 100g de beurre, 75g de crème fraîche, 6 œufs, 75g de sucre, du coulis de fruits (fruits rouge, fraise ou framboise).

Préparation :

Préchauffez le four à 170°C. Mixez les biscuits et faites fondre le beurre. Mélangez avec le beurre fondu et pressez tout au fond d'un moule. Réservez au réfrigérateur.

Battez la Philadelphia cream cheese, la crème fraîche, les œufs et le sucre (avec un batteur c'est moins dur). Déposez le tout dans le moule contenant les biscuits.

Enfournez pendant 40 minutes à 170°C. Laissez refroidir.

Laissez reposer au moins 4 heures au réfrigérateur avant de servir.

Remarque : Il vaut mieux laisser les personnes mettre soit même le coulis sur leur part car on peut en mettre trop et ça peut vite devenir écœurant.