



ÉTOILES DE CHEESECAKE AU NUTELLA®

Gâteaux / Mini gâteaux | Déjeuner | Dîner | Banquet | Noël

👤👤👤 | 1 heure ⌚ |

Nombre de portions : environ 20

Portion individuelle : 1 étoile

INGRÉDIENTS

BASE AUX NOISETTES

- 100 g de beurre
- 50 g de sucre cristallisé
- 50 g de sucre glace
- 50 g de farine faible
- 50 g de fumetto (farine de maïs)

- 60 g de pâte de noisettes
- 60 g de noisettes hachées
- 45 g de blancs d'œufs
- 40 g de jaunes d'œufs
- 1 g de sel

CHEESECAKE

- 200 ml de crème
- 250 g de Philadelphia
- 50 g de sucre
- 5 g de gélatine

MÉTHODE

BASE AUX NOISETTES

Battez le beurre et le sucre glace dans un mixeur. Battez les jaunes d'œufs séparément.

Battez les blancs d'œufs et le sucre cristallisé jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

Mélangez les blancs d'œufs aux jaunes d'œufs, puis tamisez les farines et le sel, la pâte de noisette et les noisettes hachées. Incorporez le tout à l'aide d'une spatule et faites cuire dans un four statique à 170 °C pendant environ 40 minutes.

Laissez refroidir, puis utilisez un emporte-pièce en forme d'étoile pour découper des gâteaux aux noisettes d'une épaisseur d'environ 1,5 cm et

d'un poids de 17 g.

CHEESECAKE

Trempez la gélatine dans un récipient d'eau froide. Mélangez le fromage et le sucre. Battez 150 ml de crème. Séparément, chauffez le reste de crème dans lequel nous ferons fondre la gélatine après l'avoir essorée.

Mélangez soigneusement le tout, puis laissez reposer au réfrigérateur, jusqu'à ce que la préparation atteigne une consistance idéale.

Découpez des formes d'étoiles dans le mélange qui fait 1,5 cm d'épaisseur, en découpant des trous en forme d'étoiles au milieu (comme présenté sur l'image) dans lesquels vous ajouterez environ 20 g de Nutella®.

Terminez en plaçant le cheesecake sur la base aux noisettes et décorez le tout de Nutella®.