



## Cheesecakes pêche au Nutella ®

Tartes | Végétarien | Petit déjeuner | Moment de la journée | Été

👤👤👤 | 1 heure 🕒 | 🍪🍪🍪

### Pour 6 mini cheesecakes

150g de spéculoos  
60g de beurre fondu  
300g de Philadelphia  
20cl de crème liquide entière  
4 cas de sucre  
2 feuilles de gélatine  
1 gousse de vanille  
90g de Nutella®  
1 bande de rhodoïd  
6 cercles individuels

### Recette pour 6 personnes

Placez une bande de Rhodoïd à l'intérieur de chaque cercle et placez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.  
Ecraser les spéculoos et les mélanger au beurre fondu.  
Tapiser le fond des cercles.  
Faire tremper la gélatine dans l'eau pendant quelques minutes. Grattez la gousse de vanille pour en récupérer les graines.

Dans une casserole, faire chauffer à feu très doux une toute petite partie de la crème liquide, la vanille et la gélatine jusqu'à ce que la gélatine soit fondue.

Fouetter le reste de la crème avec le sucre.

Fouetter le Philadelphia avec la crème vanillée.

Ajouter progressivement la crème fouettée.

Verser le mélange et réfrigérer pendant au moins 4 heures.

Couper la mangue en fines tranches. À l'aide d'un emporte-pièce de la taille du cercle, découper des cercles puis des smileys.

Lorsque les cheesecakes sont pris, étalez 15 g de Nutella® par cheesecake, puis placez une tranche de mangue dans un smiley !