Cheesecake au caramel

6 pers 05 mn

Les **ingrédients**

- 200 g de spéculoos
- 450 g de fromage frais
- 100 g de crème liquide entière
- 60 g de beurre doux
- 2 œufs
- 80 g de sucre en poudre

La **recette**

Etape 1

Mettre le beurre coupé en morceaux dans le bol. Faire fondre le beurre 3 min. Ajouter les spéculoos. Mixer.

Etape 2

Verser la préparation dans un moule rond et la tasser au fond du moule. Mettre le fromage frais, la crème, les œufs, le sucre en poudre. Mélanger.

Etape 3

Verser la préparation dans le moule.
Enfourner à four chaud à 180°C pendant 30 min, puis le laisser refroidir totalement avant de le servir.

Etape 4

Pendant ce temps là, réaliser une sauce caramel (voir la recette) qui accompagnera le cheesecake.