



Torah-Box.com

j u d a ï s m e e n t r e f e m m e s

LE CHEESE CAKE DE CHAVOUOT

Pour 8 personnes Temps de préparation : 45mn Difficulté : facile

INGREDIENTS

POUR LE FOND DE TARTE :

1 verre de cookies réduits en miettes

3 cuillères à soupe de beurre fondu

POUR LA CREME AU CHOCOLAT :

1 grande tablette de chocolat Parvé à cuire

3 boîtes de cream cheese un peu ramolli

2/3 verre de sucre en poudre

1/2 verre de crème fraîche liquide



REALISATION

Pour ce grand classique de Chavou'ot, revisité ici version chocolat pour les grands gourmands, je vous propose de commencer en mélangeant dans un bol les miettes de cookies ainsi que le beurre fondu. Mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une sorte de pâte. Prenez un moule à gousset qui s'ouvre facilement et placez au fond du moule un disque de papier sulfurisé. Mettez sur ce papier la pâte de cookies et beurre fondu, et appuyez bien la pâte tout au fond afin d'en tapisser toute la surface. Il faut vraiment bien presser la pâte pour que ce soit compact et que ça ne s'émiette pas lorsque vous voudrez servir le gâteau.

Faites fondre le chocolat coupé en morceaux au bain marie. Laissez-le refroidir de côté, et, en attendant, battez la crème liquide en chantilly, ajoutez-y ensuite le cream cheese ramolli et le sucre et battez à l'aide du fouet électrique pendant 2 minutes afin de rendre le mélange bien crémeux. Ajoutez ensuite le chocolat (à température ambiante, surtout pas chaud). Et battez au fouet pour encore 3mn

afin que la crème soit bien légère.

Versez le mélange chocolaté sur le fond de tarte dans le moule et réfrigérez pendant au moins 5h (préférentiellement toute une nuit), avant de servir.

Pour décorer ce cheese cake, vous pouvez prélever un peu de la crème non chocolatée (2-3 cuillères), et lui ajouter un peu de vanille pour ensuite s'en servir pour faire des arabesques ou des dessins sur le haut du cheese cake par exemple. Sur la photo, j'ai prélevé une petite partie de crème, et j'y ai ajouté un peu de cacao pour le rendre plus foncé que le reste de la crème. 'Hag Chavou'ot Saméa'h.