

CHEESECAKE AU COMBAVA

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

Pour la pâte :

1 œuf battu

1,5 tasses de farine

1/3 de tasse de sucre

1/2 tasse de beurre fondu

Pour la garniture:

6 œufs

2 petits suisse

2 jaunes d'œufs

2 tasse de sucre

3 cuillères à soupe de maïzena

1/2 tasse de crème fraîche épaisse

1/2 cuillère à café de poudre de combava

1,2 kg de cream cheese (Philadelphia, Jockey Cottage Cream, etc.)

- 1 Mélangez tous les ingrédients nécessaires à la pâte afin d'obtenir une pâte épaisse. Étalez la pâte au fond d'un plat et mettez-la au four durant 15 minutes à 180°C (Thermostat 6).
- 2 Battez la cream cheese afin d'obtenir un fromage bien crémeux et sans grumeaux. Ajoutez-y la crème, les petits suisses, la poudre de combava, le sucre puis les œufs et les jaunes d'œufs. Mélangez. Ajoutez ensuite la farine et mélangez à nouveau.
- 3 Augmentez la température du four à 245° C (Thermostat 8). Ajoutez le mélange dans le plat et faites-le cuire 10 minutes.
- 4 Baissez la température du four à 95° C (Thermostat 3) et laissez cuire le cheesecake pendant 1 heure. Lorsque le four s'éteint, laissez le plat à l'intérieur 1 heure de plus.
- 5 Laissez le cheesecake refroidir et mettez-le au réfrigérateur 12 heures minimum.
- 6 Vous pouvez ajouter un coulis et des fruits frais sur le cheesecake 1 heure avant de le servir.