



ovomaltine

CHEESECAKE SANDWICHES OVO



PRÉPARATION CHEESECAKE SANDWICHES OVO

INGRÉDIENTS

18 biscuits Ovomaltine
Petit Beurre
200 ml de crème entière
2 cs de poudre pour
pudding au chocolat
150 g de fromage frais
150 g d'Ovomaltine
Chocolat Noir

PRÉPARATION

1. Mélanger 50 ml de crème entière avec la poudre pour pudding au chocolat. Réserver.
2. Dans une casserole, porter le reste de la crème entière avec le fromage frais à ébullition sans cesser de remuer.
3. Retirer la casserole du feu, ajouter l'Ovomaltine Chocolat Noir en morceaux, laisser reposer 5 minutes, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
4. Incorporer la poudre pour pudding délayée dans la crème, porter à nouveau à ébullition sans cesser de remuer, laisser mijoter env. 3 minutes.
5. Retirer la casserole du feu et laisser refroidir la préparation au chocolat.
6. Chemiser un moule (env. 15 cm x 21 cm) de papier cuisson.
7. Placer la moitié des biscuits Ovomaltine Petit Beurre dans le moule avec le chocolat vers le haut, répartir la préparation au chocolat sur les biscuits au beurre.
8. Placer le reste des biscuits Ovomaltine Petit Beurre sur la préparation au chocolat, appuyer légèrement et réserver au réfrigérateur pendant 4 heures ou toute une nuit.
9. Découper les cheesecake sandwiches Ovo à l'aide d'un couteau aiguisé.