



OVO

## CHEESECAKES EN FORME DE CŒUR



### PRÉPARATION CHEESECAKES OVO EN FORME DE CŒUR

#### INGRÉDIENTS

Coulis de fraises  
250 g de fraises coupées en  
petits morceaux  
½ Citron, Jus  
2 cs de sucre  
1 cs de fécule de maïs  
3 à 4 cs d'eau

Fond Ovomaltine  
200 g d'Ovomaltine Crunchy  
Biscuit

Appareil au fromage frais  
330 g de fromage frais  
120 g de crème fraîche  
100 g de sucre  
3 cs de fécule de maïs  
2 œufs

6 fraises pour la  
décoration

Pour le coulis de fraises, mélanger tous les ingrédients dans une casserole et faire chauffer à feu moyen.

Laisser mijoter 3 à 5 minutes sans cesser de remuer.

Passer le coulis de fraises au mixeur et laisser refroidir. Conserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Beurrer les moules en forme de cœur et les saupoudrer de farine.

Mettre les Ovomaltine Crunchy Biscuit dans un sac de congélation. Les émietter à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Répartir les Ovomaltine Crunchy Biscuit au fond des moules. Bien tasser et placer au frais.

Préchauffer le four à 150 °C en chaleur tournante. Remplir un ramequin d'eau et le poser sur le fond du four.

Préparation de l'appareil: avec un fouet électrique, mélanger le fromage frais, la crème fraîche, le sucre, la fécule de maïs et les œufs jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Répartir l'appareil à cheesecake dans les moules en forme de cœur.

Faire cuire les cheesecakes Ovomaltine en forme de cœur 20 à 25 minutes dans le four sur la grille du bas.

Eteindre le four et entrouvrir la porte, la maintenir ouverte à l'aide d'une cuillère en bois. Laisser refroidir lentement les cheesecakes Ovomaltine en forme de cœur dans le four. Puis les laisser reposer dans le réfrigérateur pendant au moins 2 heures, ou de préférence toute la nuit.

Démouler délicatement les cheesecakes Ovomaltine en forme de cœur et napper avec le coulis de fraises et les fraises fraîches.

#### Conseils:

Adapter le temps de cuisson en fonction de la taille des moules. Pour un moule d'un ø de 16 cm, le temps de cuisson est de 35 à 40 minutes. Veillez à ne pas trop cuire les cheesecakes Ovomaltine. Les cheesecakes doivent rester bien blancs et l'appareil doit rester un peu «tremblant». Elle se figera en refroidissant dans le moule.

Ne PAS ouvrir le four pendant la cuisson afin que le gâteau ne s'effondre pas.

Pour l'appareil au fromage frais, mélanger tous les ingrédients à température ambiante. Ne pas trop mélanger la préparation pour éviter la formation de bulles d'air qui créeraient des fissures dans les cheesecakes Ovomaltine lors de la cuisson.

Laisser impérativement refroidir lentement le cheesecake.