



RÉAUTÉ
CHOCOLAT

Cheesecake aux 2 chocolats

👤 12 personnes ⌚ 45 min de préparation + refroidissement
et réfrigération 📅 Cuisson 50 min



- 225 g de chocolat pâtisseries noir (70 % ou 56 %) en pépites ou haché
- 225 g de chocolat au lait en pépites ou haché
- 225 g de biscuits sablés émiettés
- 65 g de beurre fondu
- 350 g de fromage frais
- 500 g de fromage blanc
- 175 g de sucre
- 3 œufs
- Cacao amer en poudre pour décorer

RÉAUTÉ
CHOCOLAT

- **Huilez et tapissez** de papier sulfurisé le fond d'un moule à bord amovible de préférence.
- **Mélangez** les morceaux de biscuits et le beurre fondu.
- **Étalez** cette préparation dans le fond du moule et tassez bien.
- **Faites fondre** le chocolat noir et le chocolat au lait au bain-marie, séparément.
- **Mixez** le fromage frais, le fromage blanc, le sucre et les œufs.
- **Versez** la moitié de la pâte obtenue dans le saladier contenant le chocolat au lait, et l'autre moitié dans le chocolat noir. Remuez.
- **Versez** la moitié de la préparation au chocolat au lait sur le fond de tarte. Versez ensuite tout le contenu de l'autre saladier, et finissez avec l'autre moitié de chocolat au lait.
- **Faites cuire** 50 min dans un four préchauffé à 160°C. Laissez refroidir puis placez au réfrigérateur. Saupoudrez de cacao amer en poudre puis servez.