

Cheese Cake à l'orange sur base chocolatée

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 8 personnes

Base au chocolat :

• 200 g de petits beurres (1 paquet) • 50 g de beurre très mou • 2 càs de cacao

Garniture :

• 700 g de fromage blanc • le jus de 2 oranges (150 g) +/- les zestes • 100 g de sucre
• 4 œufs • une pincée de sel

Égoutter le fromage blanc.

Mettre dans le bol d'un mixeur, les petits beurre, le beurre très mou, et le cacao.

Mixer jusqu'à obtenir un mélange sableux homogène.

Allumer le four th5-6, 170°C.

Garnir le fond d'un moule à charnière de papier sulfurisé.

Déposer le mélange sableux précédent dans ce moule et bien tasser.

Entreposer au frais.

Dans un grand saladier, mélanger le fromage blanc avec le sucre, les 4 jaunes et 2 blancs, puis le jus des oranges. Battre les 2 blancs restants en neige avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement à la préparation crémeuse. Verser le tout sur le fond de pâte gradée au frais.

Enfourner pour 40 à 45 minutes.