

Cheesecake aux Läckerli

Pour 12 parts



RECETTE

400 g de Basler Läckerli Original

100 g de beurre

50 ml de Liqueur Läckerli

800 g de fromage frais

200 g de crème fraîche

200 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé ou

1 cuillère à café d'extrait de vanille

Le zeste d'un citron

2 cuillères à soupe de farine

4 œufs



Cette délicieuse recette provient de Christian Gaugler, employé en production.

PRÉPARATION

- 1 Garnir le fond d'un moule démontable de 24 cm de diamètre avec du papier de cuisson.
- 2 Râper finement les Läckerli (voir Astuces). Faire fondre le beurre. Bien mélanger les Läckerli, le beurre et la liqueur. Répartir la préparation sur le fond du moule démontable puis bien l'aplanir.
- 3 Faire cuire le fond dans le four préchauffé à 175 °C sur la grille médiane pendant 15 minutes.
- 4 Bien mélanger le fromage frais, la crème fraîche, le sucre, le sucre vanillé ou l'extrait de vanille et le zeste du citron. Ajouter les œufs et la farine, bien mélanger le tout jusqu'à obtention d'une préparation lisse.
- 5 Répartir la préparation dans le fond. Tapoter le moule plusieurs fois légèrement sur le plan de travail pour laisser s'échapper l'air éventuellement présent. Placer le moule démontable dans une cocotte ou dans un autre grand moule avec un bord élevé et le remplir d'eau bouillante (voir Astuces).
- 6 Faire cuire le cheesecake dans le four préchauffé à 175 °C pendant environ 45 minutes. Laisser refroidir le cheesecake pendant 15 minutes dans le four éteint, puis le sortir du four et le laisser refroidir complètement.

Cheesecake aux Lächerli



ASTUCES

- Pour râper les Lächerli, la meilleure méthode est d'utiliser un cutter. Vous pouvez également utiliser un blender ou un grand mixeur.
- Vous pouvez également faire cuire le cheesecake normalement dans le four, donc sans bain-marie, dans certains cas des fissures peuvent se former à la surface, mais elles n'ont aucune influence sur le goût. La température du four et la durée restent inchangées avec cette méthode.

