

Oréo cheesecake



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
250 g	Beurre	~
200 g	Brisures d'Oreo sans fourrage en sachet 400 g	0136402
10 g	Cannelle moulue en boîte 390 g DUCROS	0010303
1	Crème liquide 35% MG	~
176 g	Oreo en étui 22 g OREO	0185030
1	Papier cuisson 32,5 x 53 cm PUBLI EMBAL	0066390
1	Pot de crème façon cheesecake en boîte 800 g	0174031
100 g	Sauce dessert Sensations cacahuète en bouteille 750 g NESTLE DOCELLO	0167141
200 g	Véritable Petit Beurre en étui 25 g LU	0029760

Étapes de préparation

- 1 Préchauffer le four à 170°.
- 2 Faire fondre le beurre, mixer grossièrement les biscuits petit beurre et oréo puis les mélanger avec la cannelle et le beurre fondu.
- 3 Etaler la préparation sur une plaque allant au four dans un cercle de 20 cm de diamètre et 7 cm de haut.
- 4 Cuire le mélange de biscuits au four pendant 10 à 15 minutes, retirer du four et laisser refroidir.
- 5 Mettre en œuvre la préparation de cheesecake puis la mouler dans le cercle avec la préparation de biscuits.
- 6 Laisser prendre au réfrigérateur une à deux heures.

7

Démouler le cheesecake et décorer à votre convenance avec de la poudre d'oréo, des oréo entiers...

Astuce du chef

Pour plus de gourmandise, vous pouvez napper de sauce cacahuète.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Vin mousseux brut Blanc de Blancs en bouteille 75 cl VEUVE LAPERRIERE