

## Cheesecakes à la mangue et au Nutella



### Ingrédients (pour 6 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.15	Speculoos	~
0.06	Beurre	~
0.3	Philadelphia	~
0.2	Crème liquide entière	~
20 doses	Sucre	~
2 feuilles	Gélatine	~
1 PM	Gousse de vanille	~
0.09	Pâte à tartiner aux noisettes en pot 3 kg NUTELLA	0097319

### Étapes de préparation

- 1 Faire tremper la gélatine dans l'eau pendant quelques minutes.
- 2 Grattez la gousse de vanille pour en récupérer les graines.
- 3 Dans une casserole, faire chauffer à feu très doux une toute petite partie de la crème liquide, la vanille et la gélatine jusqu'à ce que la gélatine soit fondue.
- 4 Fouetter le reste de la crème avec le sucre.
- 5 Fouetter le Philadelphia avec la crème vanillée.
- 6 Ajouter progressivement la crème fouettée.
- 7 Verser le mélange et réfrigérer pendant au moins 4 heures.
- 8 Couper la mangue en fines tranches. À l'aide d'un emporte-pièce de la taille du

8

cercle, découper des cercles puis des smileys.

9

Lorsque les cheesecakes sont pris, étalez 15 g de Nutella® par cheesecake, puis placez une tranche de mangue dans un smiley !