

Cheesecake choco-caramel-orange



Pour 8 Croquants-Gourmands

Biscuit : - 200 g de biscuits secs - 50 g de beurre

Crème au fromage : - 135 g de Philadelphia - 300 g de fromage blanc - 50 g de farine –
35 g de sucre poudre - 3 œufs - 1 càs d'arôme orange

Nappage : - 300 g de chocolat au lait et caramel - 200 g de crème liquide - [Oranges confites](#)
1 moule à manqué de 24 cm de diamètre - 1 cercle à gâteau réglable tapissé de rhodoïd

Préchauffage du four à 160°C (chaleur tournante)

Le biscuit :

- Mixer finement les biscuits. Ajouter le beurre fondu et bien mélanger. Tasser la préparation au fond du moule. Laisser en attente au frais pendant la préparation de la crème.

La crème au fromage :

- Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Monter les blancs en neige avec une cuillerée à café de sucre.
- Mettre dans un saladier les fromages, les jaunes d'œufs, le reste du sucre et la farine.
- mélanger au fouet pour obtenir une préparation bien lisse. Ajouter l'arôme orange et mélanger.
- Verser la crème sur le fond de biscuit. Enfourner pour 40 minutes.
- Laisser refroidir entièrement le gâteau avant de le démouler avec précaution sur un plat tapissé d'une feuille de papier cuisson ou de papier film.
- Retourner immédiatement le gâteau sur le plat de service. Ajuster le cercle autour du gâteau.

Le Nappage :

- Mettre le chocolat en morceaux et la crème dans un petit saladier et faire chauffer au micro-ondes.
- Remuer pour lisser la préparation.
- Laisser tiédir quelques minutes avant de verser sur le dessus du gâteau.
- Attendre que le chocolat fige un peu et décorer de tranches ou de lamelles d'oranges confites.
- Mettre au frais pendant plusieurs heures avant de décercler et de découper.