 **Cheesecake fraise-Tonka**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/04/Cheesecake-fraise-Tonka-DSCN2905_32629.jpg) Pour 8 Croquants-Gourmands**  
 **Le socle :  
- 200 g de biscuits Thé Brun**  
**- 80 g de pralines roses**  
**- 100 g de beurre**  
**Le caramel aux fraises :**  
**- 100 g de fraises**  
**- 100 g de sucre**  
**- 35 g d'eau**  
**- 40 g de beurre**  
**- 60 g de crème**  
**La garniture :**  
**- 530 g de Philadelphia**  
**- 200 g de crème fraîche + 6 càs**  
**- 130 g de sucre**  
**- 6 g de gélatine en feuilles**  
**- 1/3 de fève Tonka**  
**Le décor :**  
**-** [**Fraises**](http://recettes.de/fraises)  
**- coulis de fraises**  
**Un cercle à pâtisserie de 24 cm de diamètre**  
**doublé de rhodoïd.**

**Le socle :**  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Mixer finement les pralines ainsi que les biscuits.  
Mélanger l'ensemble avec le beurre fondu.  
Poser le cercle sur le plat de service et tasser les biscuits dans le fond à l'aide du dos de la cuillère.  
**Le caramel aux fraises :**  
Laver et équeuter les fraises.  
Les écraser à la fourchette.  
Faire chauffer la crème.  
Mettre le sucre et l'eau dans une casserole et faire chauffer jusqu'à l'obtention d'un caramel doré.  
Hors du feu, ajouter le beurre en petites parcelles, Laisser fondre en remuant sur feu doux.  
Retirer du feu et ajouter avec précaution (attention aux projections) la crème chaude. Remettre sur feu doux et remuer jusqu'à ce que le caramel soit lisse et onctueux.  
Ajouter les fraises écrasées, remuer et laisser refroidir.  
**La garniture :**  
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Monter 200 g de crème très froide en chantilly.  
Fouetter le Philadelphia avec le sucre et de la fève Tonka râpée.  
Faire chauffer les six cuillerées de crème et y dissoudre la gélatine bien essorée.  
L'ajouter au Philadelphia et mélanger pour obtenir une crème onctueuse.  
Incorporer délicatement à la spatule la crème chantilly.  
Incorporer enfin le caramel aux fraises sans trop mélanger, juste pour "marbrer" la préparation.  
Verser la crème sur le fond de biscuit et lisser la surface à la spatule.  
Couvrir d'un papier film (le mien a touché la crème et a un peu abimé le dessus) et mettre au frais pendant 4 heures au minimum : Je l'ai préparé la veille.  
**La décoration :**  
Retirer le cercle et le rhodoïd.  
J'ai simplement décoré le cheesecake fraise d'un filet de coulis de fraises préparé comme [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/), de quelques fraises et de petits toupets de menthe.