**Cheesecake au chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/03/Cheesecake-au-chocolatDSCN2914_32638.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le socle :**  
**- 200 g de biscuits enrobés de chocolat**  
**- 50 g de beurre**  
**La garniture :**  
**- 4 œufs**  
**- 70 g de sucre**  
**- ½ fève Tonka**  
**- 300 g de Philadelphia nature**  
**- 300 g de mascarpone**  
**- 200 g de Caprice des Anges**  
**- 100 g de pistoles de chocolat**  
**Le glaçage :**  
**- 250 g de chocolat noir**  
**- 250 g de crème liquide**

**1 moule à charnière de 22 cm de diamètre**  
**ou pour moi un cercle à pâtisserie de 22 cm tapissé de papier cuisson.**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**  
  
**Le socle :**  
Faire fondre le beurre.  
Mixer finement les biscuits.  
Ajouter le beurre fondu et mélanger.  
Tasser les biscuits dans le fond du moule.  
Enfourner pour 15 minutes.  
  
**La garniture :**  
Fouetter les œufs avec le sucre.  
Ajouter les fromages et râper une petite moitié de fève Tonka.  
Bien mélanger pour obtenir une crème lisse.  
**Oups, je me rends compte en rédigeant ma recette que j'ai voulu faire du zèle en ajoutant des pistoles de chocolat, mais en allant vite, j'ai complètement "zappé" une ligne de la recette. Il fallait faire fondre 150 g de chocolat et l'ajouter à la crème..**  
**Bon, vous faites comme vous voulez...**  
Incorporer les pistoles de chocolat et mélanger soigneusement.  
Verser la garniture sur le socle de biscuit.  
Enfourner pendant 10 minutes.  
Baisser la température du four à 110°C et faire cuire pendant 2 heures.  
J'ai laissé refroidir dans le four éteint.  
**Le glaçage :**Mettre la crème à chauffer et la verser bouillante sur le chocolat.  
Patienter une minute puis mélanger pour obtenir une crème lisse.  
Ou bien comme moi, mettre le chocolat et la crème à chauffer au micro-ondes jusqu'à ce que le chocolat fonde.  
Laisser refroidir, fouetter au batteur électrique jusqu'à ce que la crème se raffermisse.  
Retirer le cercle et le papier.  
Déposer le gâteau sur une grille.   
Napper le dessus et le tour du gâteau d'une grosse couche de nappage.  
Faire un décor à la poche à douille avec un peu de nappage restant et y déposer des sujets en chocolat.