 **Cheesecake Ferrero**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/01/Cheesecake-Ferrero-DSCN2318.jpg) **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**Socle :  
- 250 g de cookies chocolat-noisette**  
**- 80 g de beurre**  
**Étage ganache :  
- 200 g de chocolat au lait**  
**- 150 g de crème fleurette**  
**- 6 rochers Ferrero®**  
**Étage crème-chocolat :- 340 g de chocolat au lait**  
**- 400 g de Philadelphia®**  
**- 240 g de crème fleurette**  
**Étage crème choco-noisette :**  
**- 200 g de Philadelphia®**  
**- 100 g de ricotta**  
**- 150 g de** [**pâte tartiner choco-noisette**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-a-tartiner-choco-noisette/)  
**- 110 g de crème fleurette**  
**Finition :**  
**-  rochers Ferrero®**

**1 cercle à pâtisserie de 28 cm de diamètre**   
**1 plaque doublée d'un papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**Le socle :**Faire fondre le beurre.  
Mixer finement les cookies et les mélanger avec le beurre fondu.  
Poser le cercle sur la plaque.  
Tasser à l'intérieur la pâte de cookies.  
Enfourner pour 10 minutes.  
Laisser refroidir.  
**L'étage ganache :**Faire chauffer la crème jusqu'à ébullition, puis la verser sur le chocolat coupé en morceaux.  
Attendre quelques minutes, puis remuer pour lisser le mélange.  
Laisser tiédir un peu.  
Glisser la feuille de cuisson avec le cercle sur le plat de service.Retirer délicatement la feuille en la tirant doucement. **Pour plus de facilité au démoulage, j'ai habillé le cercle de rhodoïd.**  
Verser la ganache sur le fond de biscuit pour qu'elle le tapisse entièrement.  
Couper les rochers en gros morceaux et les éparpiller sur la ganache.  
Mettre le plat au frais pour que la ganache durcisse.  
**L'étage crème-chocolat :**Faire fondre le chocolat au bain-marie (**ou comme moi au micro-ondes par petites séquences**).  
Laisser tiédir.  
Fouetter le Philadelphia® pour le rendre plus souple.  
Mélanger avec le chocolat fondu : Le mélange est très épais.  
Fouetter la crème très froide jusqu'à la consistance "[**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".  
L'incorporer à la crème au chocolat à l'aide d'une spatule.  
Étaler la crème sur la ganache et lisser à la spatule.  
Mettre au frais.  
**L'étage crème choco-noisette :**J'ai préparé ma [**pâte tartiner choco-noisette**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-a-tartiner-choco-noisette/), c'est si facile... mais vous pouvez en prendre une du commerce.  
Mélanger les fromages pour les assouplir.  
Ajouter la pâte à tartiner et fouetter pour obtenir une crème homogène.  
Fouetter la crème très froide jusqu'à la consistance "[**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".  
L'incorporer à la crème précédente.  
Étaler la crème choco-noisette sur l'entremets et lisser à la spatule.  
Couvrir et laisser au frais pendant plusieurs heures (jusqu'au lendemain pour moi).  
À savourer en petites parts.