**Cheesecake au chocolat blanc**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le fond :**
**-  120 g de biscuits**
**- 60 g de beurre**
**Le** [**cheesecake**](https://recettes.de/cheesecake) **:**
**- 250 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)
**- 300 g de** [**Philadelphia**](https://recettes.de/philadelphia) **®**
**- 100 g de** [**fromage blanc**](https://recettes.de/fromage-blanc)
**- 200 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)
**- 3 œufs**
**- Confipote ® framboise**
**-** [**coulis de framboise**](https://recettes.de/coulis-de-framboise)
**-** [**framboises**](https://recettes.de/coulis-de-framboise)

**1 moule cœur de 23 cm ou un moule à manqué de 22 cm de ∅**

**Préchauffage du four à 150°C** 

Si vous voulez le préparer vous pouvez voir la recette du [**coulis de framboise**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/).
Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie ou comme moi dans la chocolatière.

**Le fond :**Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.
Réduire les biscuits en poudre en les mixant ou en les écrasant avec un rouleau à pâtisserie.
Ajouter le beurre fondu et bien mélanger.Déposer cette pâte dans le fond du moule en tassant bien avec le dos d'une cuillère.Mettre le moule au frais pendant la préparation de la garniture.

**Le cheesecake :**Mélanger au fouet le mascarpone, le Philadelphia ® et le fromage blanc, jusqu'à ce que les fromages soient souples.Ajouter les œufs un par un en fouettant entre chaque pour obtenir une préparation bien lisse.Incorporer alors le chocolat blanc fondu et mélanger.Réserver pour la finition, 3 cuillerées à soupe de cette préparation dans une poche à douille.
Étaler sur le fond de biscuit, une belle couche de confipote.Couvrir avec la préparation au fromage  et tapoter sur le fond du moule pour lisser la surface.Déposer quelques touches de coulis à l'aide d'une seringue et avec un pic en bois, étirer un côté pour former un cœur.Enfourner pour 45 minutes.
Éteindre le four et laisser refroidir dans le four **sans ouvrir la porte** (très important pour que le dessus ne se fissure pas).
Lorsque le cheesecake est froid, le mettre au réfrigérateur pour au-moins 24 heures et même 48 heures (encore mieux!).
Le jour de la dégustation, démouler le cheesecake sur le plat de service.
Décorer avec la crème réservée et quelques framboises.