**Cheesecake aux abricots**

 **12 Croquants-Gourmands**

**La pâte sablée :
- 200 g de farine**
**- 120 g de beurre mou**
**- 50 g de sucre**
**- 1 œuf**
**- 1 pincée de sel**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 190°C** 

Préparer la [pâte sablée](https://recettes.de/pate-sablee) avec les ingrédients donnés suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/ma-pate-sablee/).
Former une boule et mettre au frais 30 minutes.
Étaler et découper 2 cercles de 26 cm de diamètre.
Pour plus de facilité au moment du service, j'ai prédécoupé la pâte du dessus du gâteau.
Cuire pendant 15 à 20 min.
Laisser refroidir.
Comme je vous l'ai dit j'ai fait une version en  utilisant à la place les 2 fonds de biscuit
qui me restaient du [**Royal aux poires et au chocolat**](https://croquantfondantgourmand.com/royal-aux-poires-au-chocolat/)
Il y avait une abaisse de biscuit au chocolat qui a constitué le fond de mon gâteau et une abaisse de biscuit nature qui a recouvert le cheesecake.

**La garniture :
- 400 g de** [**fromage blanc**](https://recettes.de/fromage-blanc) **égoutté
- 3 blancs d'œufs
- 1 grosse boîte d'**[**abricots**](https://recettes.de/abricot) **au sirop
- 7 feuilles de gélatine (7x2g)
- 1 citron
- 1 pincée de** [**vanille**](http://recettes.de/vanille) **en poudre
- 300 g de crème liquide
- 100 g de sucre (50 g + 50 g)
- sucre glace**

**1 cercle à pâtisserie de 26 cm de diamètre doublé de rhodoïd**

Mettre les abricots à égoutter en recueillant le sirop.
Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau fraîche. Les faire fondre dans un ½ verre de sirop d'abricot chauffé.
Râper le zeste de citron et recueillir le jus.
Mélanger dans un saladier le fromage blanc, le sirop à la gélatine, le zeste  et le jus de citron, la vanille et 50 g de sucre.
Fouetter la crème en Chantilly et l'ajouter délicatement au mélange.
Battre les blancs d'œufs en neige avec 50 g de sucre et les ajouter à la préparation précédente en soulevant à la spatule.

**Le montage :**

Poser l'abaisse de gâteau au chocolat (ou un rond de pâte sablée) au centre d'un grand plat à gâteau.
Mouiller légèrement le gâteau avec du sirop d'abricot (auquel vous pouvez ajouter un peu de Rhum si vous le désirez).
L'entourer d'un cercle à pâtisserie.
Verser la moitié de la préparation au fromage blanc et égaliser.
Recouvrir la crème d'oreillons d'abricots.
Verser le reste de crème au fromage blanc.
Recouvrir du biscuit nature et le mouiller légèrement de sirop.
Mettre le gâteau au frais pendant 2 heures au minimum (toute la nuit pour moi).
Au moment du repas, démouler le Cheesecake abricots.
Saupoudrer le Cheesecake abricots  de sucre glace et décorer éventuellement de petits motifs en sucre.