



Cheesecake aux daims

Ingredients

Biscuit

140g de petits beurre

65g de beurre

Crème aux daims

150g de philadelphia

160g de crème liquide entière

100g de mascarpone

90g de daims concassés

40g de lait concentré sucré

Biscuit

- Pour un cercle de 16cm -

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Mettre les biscuits dans un sachet congélation et les écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie

Ajouter dedans le beurre fondu et bien mélanger

Verser dans le cercle et recouvrir le fond en aplatissant bien

Mettre au frais

Crème aux daims

Fouetter ensemble le philadelphia, la crème liquide, le lait concentré sucré et le mascarpone, à l'aide d'un fouet, jusqu'à ce que le mélange double de volume et soit bien ferme

A l'aide d'une spatule incorporé les daims concassés

Verser la préparation (en garder 3 càs pour la déco) sur le biscuit en lissant bien le dessus

Mettre au frais 3h

Pour la déco j'ai fait le tour en crème avec une poche à douille et au centre j'ai mis des daims concassés