

Cheesecake croustillant au chocolat

durée totale **100 min.** 5 min. temps de préparation **95 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
1701 kJ / 406 kcal

Matières grasses: **19,8 g** Protéines: **14,1 g**
Glucides: **41,4 g**

INGRÉDIENTS

12 portions

Pour le fond :

120 g de beurre
60 g Le Panko Kikkoman - la Chapelure croustillante à la japonais

80 g de sucre
60 g de poudre d'amandes

Pour la garniture :

60 g de chocolat au lait
2 paquets de poudre pour pudding à la vanille
200 g de sucre
60 g de beurre ramolli
2 œufs
1 kg de fromage blanc maigre (ou de fromage frais)

200 ml de lait d'amande (ou de lait normal)

4 càs Sauce soja douce fermentation naturelle Kikkoman

Pour le dessus :

15 g de poudre d'amandes
15 g Le Panko Kikkoman - la Chapelure croustillante à la japonais

PRÉPARATION

Étape 1

Préchauffer le four à 180°C (160°C chaleur tournante) et tapisser un moule à gâteau démontable (Ø 28-30 cm) de papier cuisson. Faire chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il soit liquide. Mélanger la chapelure [Panko Kikkoman](#) avec le sucre, le beurre fondu et les amandes, répartir sur le fond du moule, bien appuyer et faire cuire env. 20 minutes à four préchauffé.

Étape 2

Pour la garniture, hacher grossièrement le chocolat et faire fondre au bain-marie.

Étape 3

Mélanger la poudre pour pudding à la vanille, le sucre et le beurre. Ajouter les œufs, le fromage blanc, le lait d'amande et la [Sauce soja Kikkoman](#) douce (ou la [Sauce soja Kikkoman](#) additionnée de sucre), mélanger jusqu'à obtention d'une crème lisse et réserver 100 g. Répartir la crème claire sur le fond précuit.

Étape 4

Mélanger le chocolat avec la crème réservée, répartir sur la crème claire par petites touches à l'aide d'une cuillère à soupe et mélanger délicatement avec la crème claire pour obtenir un effet marbré.

Étape 5

Pour le dessus, mélanger les amandes et la [Panko Kikkoman](#), en saupoudrer le gâteau et faire cuire encore env. 50 minutes.

Étape 6

Laisser d'abord refroidir le gâteau env. 2 heures dans le moule sur une grille, puis retirer le cerclage du moule et laisser refroidir complètement le gâteau. Couper le cheesecake au chocolat en morceaux et servir.