KIKKOMAN®

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.