

# CHEESECAKE AU CHOCOLAT

AVEC **Kiri**



**LE +  
DE KIRI® PROFESSIONNEL**

Kiri® Professionnel  
apportera du fondant  
et de la fraîcheur  
à ce gâteau.

# CHEESECAKE AU CHOCOLAT avec

# Kiri

## Ingrédients pour 100 convives :

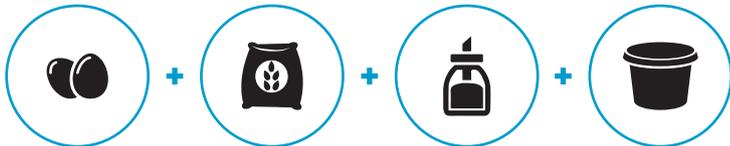


1,25 kg  
de palets  
bretons ou  
biscuits secs

415 g  
de beurre  
doux

800 g de  
chocolat  
noir

1,25 kg  
**de Kiri®  
Professionnel**



25 œufs

400 g  
de farine  
de blé

1,2 kg  
de sucre

1,75 kg de  
fromage  
blanc 20%

## Progression de la recette

1. Emietter les palets bretons et ajouter le beurre fondu.
2. Garnir des fonds de cercle sur 1 cm de hauteur et laisser au frais.
3. Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
4. Mélanger dans l'ordre : **Kiri® Professionnel**, les œufs, la farine, le sucre et le fromage blanc pour obtenir un mélange bien lisse.
5. Ajouter ensuite le chocolat fondu.
6. Verser l'appareil sur les fonds de palets bretons.
7. Cuire au four pendant 30 min à 180°C. Vérifier la cuisson avec une pointe de couteau.
8. Mettre au froid pendant 2 heures pour servir bien frais.

⌚ Temps de préparation :  
45 min

⌚ Temps de cuisson :  
30 min

€ Coût moyen  
par portion : 0 —▲— 1€



## L'ASTUCE DU CHEF

Proposez une variante en ajoutant des zestes d'orange dans l'appareil.



## Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques	1346,8 kJ / 322,7 kcal
Matières grasses	17,9 g
dont acides gras saturés	11,2 g
Glucides	32,5 g
dont sucres	22,7 g
Protéines	7 g
Sel	0,4 g

