



Gaufre sans cuisson au cheesecake et au sirop de miel



Ingrédients

- 32 Gaufres au sirop d'Henri Willig avec du miel
- 1200 gr de fromage frais
- 80 gr de sucre cristallisé (facultatif)
- 296 gr nougatine
- 150 gr de sucre vanillé (sucre injecteur vanillé)
- 2 gousse de vanille
- 1000 ml de crème fouettée
- 40 un stabilisateur de crème grasse (tel que Whip it, Sahnesteif ou Cremfix)
- Moule à gâteau graissé

Amateurs de cheesecake, préparez-vous à une variation irrésistible du cheesecake classique ! Nous vous présentons notre recette de Cheesecake aux gaufrettes au sirop de miel - une véritable tranche de paradis sur une assiette. Ce cheesecake sans cuisson associe l'onctuosité du fromage frais au doux croquant des gaufrettes au sirop de miel Henri Willig. Avec une préparation simple et quelques heures au réfrigérateur, vous avez un merveilleux dessert à déguster.

La préparation

- 1: Émietter les gaufrettes au miel.
- 2: Battre la crème et le stabilisateur, puis ajouter le fromage frais, le sucre vanillé (le sucre granulé facultatif) et la vanille de la gousse. Mélanger doucement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
- 3: Ajouter la nougatine et mélanger.
- 4: Chauffer brièvement les miettes de biscuits au micro-ondes ou dans une poêle pour que le sirop fonde un peu. Déposer une couche de 2/3 des miettes de biscuits dans le moule à gâteau et presser légèrement.
- 5: Déposer la moitié de la crème sur cette couche, l'égaliser, puis déposer l'autre partie de la mie, suivie du reste de la crème.
- 6: Couper les gaufrettes au miel restantes en jolies formes et les utiliser pour décorer le cheesecake.
- 7: Mettez-les au réfrigérateur pendant au moins 3 heures pour qu'ils durcissent complètement.

Préparation d'un cheesecake sans cuisson avec gaufre au sirop de miel

Mettez ce cheesecake avec gaufre au sirop de miel sur votre liste de desserts. Commandez les ingrédients nécessaires dans notre boutique en ligne et impressionnez vos invités avec ce cheesecake sans cuisson. La garniture douce et crémeuse, enrichie de gaufrettes à la mélasse, donne une saveur que tout le monde appréciera. Mettez au frais, coupez une pointe et dégustez ce délicieux dessert. A savourer !