Cheesecake de Cremoso al Tartufo

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **20**

Ingrédients

- 80 g de Cremoso al Tartufo
- 60 g de biscuits apéritif « Croc Salé » Goulibeur
- 20 g de beurre
- 15 g de truffe hachée
- Brins de ciboulette

Pour la Bavaroise :

- 320 g de Cremoso al Tartufo
- 25 cl de crème 35% Isigny
- 5 cl de porto blanc
- 3 feuilles de gélatine
- ½ botte de ciboulette
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Dans le bol du mixeur, placez les biscuits à apéritif. Mixez jusqu'à l'obtention d'une poudre fine, ajoutez le beurre pommade et mixez à nouveau pour obtenir une pâte molle.
2. Répartissez la pâte de biscuit dans les moules de façon régulière et tassez à l'aide du fond d'un petit verre. Réservez au frais.
3. Parallèlement, préparez la bavaroise de Gorgonzola, pour ce faire, faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Lorsque la gélatine est bien ramollie, égouttez et pressez légèrement dans vos mains. Portez à frémissement le porto, faites fondre la gélatine et retirez du feu.
4. Parallèlement, dans le bol bien froid du batteur, foisonnez la crème froide. Lorsque la crème est bien montée, incorporez délicatement le gorgonzola à vitesse réduite. Faites couler la moitié de la gélatine et mélangez de façon homogène. Ajoutez la ciboulette préalablement ciselée grossièrement et rectifiez l'assaisonnement avec le sel fin et le poivre du moulin.
5. Faites couler la mousse dans chacun des moules et faites prendre au frais.
6. Mélangez la truffe hachée avec le reste de la gelée. Coulez une fine couche sur chaque cheesecake. Laissez à nouveau prendre au frais jusqu'au moment du service.

? **Astuce** : Différents biscuits apéritifs aromatisés peuvent être utilisés. Soyez créatifs !