**CHEESECAKE EN FÊTE AUX MARRONS GLACÉS**

Niveau de difficulté : Moyen

Temps de cuisson : 1h20

Temps de réfrigération : 5 heures

Temps de préparation : 30 minutes

**Ingrédients :**

Pour le fond :

70 g de Beurre fondu

150 g de Palets breton pur beurre

Pour la garniture :

600 g de Philadelphia cream cheese

180 g de Beurre fondu

4 Œufs

2 Cuillères à soupe de Crème fraiche liquide entière

150 g de Sucre semoule

50 g de Farine tamisée

1 Cuillère à café d’Extrait de Vanille

200 g de Crème de Marrons

50 g de Crème fraiche semi-liquide

75 g d’Écorces d’Oranges confites

150 g de Brisures de Marrons glacés

Sucre glace pour la décoration finale

Matériel :

Un moule à manqué à charnière d’un diamètre de 20 cm (Voir conseil)

Un robot mixer

1 Ruban pour la décoration du gâteau

1 Beau marron glacé

Préparation :

À l’aide du mixeur, réduisez les palets bretons en fines miettes puis ajoutez le beurre fondu et mélangez bien.

Vous devez obtenir une texture de sable.

Beurrez le moule et recouvrez le fond avec le mélange biscuité en tassant bien puis placez-le au réfrigérateur.

Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la vanille et la farine, fouettez de nouveau.

Dans un autre saladier, mélangez le Philadelphia et la crème fraiche à l’aide d’une spatule puis ajoutez-y le beurre fondu et ensuite le mélange à base d’œufs.

Préchauffer votre four à 150°.

Travaillez, dans un autre saladier, la crème de marron avec la crème fraiche semi-liquide en fouettant pour aérer la préparation.

Versez la moitié de la préparation au Philadelphia dans le moule puis recouvrir délicatement de celle à la crème de marron.

Toujours délicatement, terminez par le reste de pâte au Philadelphia.

Coupez les écorces d’oranges confites en petits dés (gardez-en deux ou trois belles pour le décor), recoupez les brisures de marrons glacés si elles sont trop grosses. Puis disposez-les sur le dessus du gâteau. (voir conseil)

Enfournez votre cheesecake pour 1H20 en surveillant la coloration.

À la sortie du four laissez le refroidir puis placez le au réfrigérateur pour 5h00 avant de le démouler et de le décorer

Conseil :

Émulsionnez bien au fouet le mélange crème de marron et crème fraiche pour la rendre plus légère et qu’elle ne redescende pas au fond du moule.

Pour plus de sureté et si vous vous sentez assez habile, utiliser une poche à douille pour cette opération et à l’identique pour la couche du dessus.

Une fois le montage terminé, évitez de secouer le moule ce qui ferait bouger les couches et ne pas donner le bon résultat final.

Coupez bien les oranges confites en tous petits dés, vérifiez que les brisures de marrons glacés ne soient pas trop grosses cela arrive ! Ces deux éléments ne doivent pas plomber le gâteau.

Pour la décoration j’ai réalisé un petit panier en caramel pour y déposer mon marron glacé.

C’est assez simple :

Faites un caramel blond puis à l’aide d’une fourchette en faisant des zigzags, coulez le caramel sur le fond d’un petit bol préalablement huilé.

Laissez prendre puis démoulé.

Ne le mettez pas au réfrigérateur en attendant de le poser sur le gâteau.

Lorsque j’ai créé ce cheesecake je n’étais pas certaine que cela fonctionne mais si ! Les couches sont bien visibles.

Coté forme : Rien à dire – C’est un dessert « Gourmand » !!!! C’est Noël et puis on en mange pas tous les jours.