



# Cheese-cake Espresso Martini



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

70 grammes de beurre salé  
100 grammes de biscuits au chocolat  
150 grammes de biscuits aux amandes  
150 grammes de chocolat noir (haché grossièrement)  
500 grammes de fromage blanc entier  
180 grammes de sucre impalpable  
300 ml de crème entière  
30 ml d'espresso  
50 ml de liqueur de café  
1 cuillère à soupe d'arôme de vanille

### **Pour le sirop de café :**

50 ml de liqueur de café  
50 ml d'espresso  
50 grammes sucre blond

## Méthode de préparation

- 1.** Beurrez un moule à manqué rectangulaire. Chemisez-le de papier sulfurisé.
- 2.** Laissez fondre le beurre dans un poêlon et versez-le dans un grand récipient. Réservez.
- 3.** Réduisez tous les biscuits en miettes et ajoutez-les dans le beurre. Mélangez bien. Versez ce mélange dans le moule à manqué et tassez-le bien en une fine couche. Laissez le mélange se figer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
- 4.** Laissez fondre le chocolat au micro-onde et laissez-le reposer pendant 15 minutes.



- 5.** Partagez le fromage blanc, le sucre glace et la crème dans 2 bols. Dans un bol, versez le chocolat fondu et, dans l'autre, l'espresso, la liqueur de café et l'arôme de vanille. Fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange épais et onctueux.
- 6.** Nappez le fond du moule à manqué de chocolat. Couvrez-le ensuite du mélange au café. Laissez figer.
- 7.** Préparez le sirop de café : dans un poêlon, mélangez la liqueur de café, l'espresso et le sucre. Portez à ébullition et laissez réduire pendant 5 minutes. Laissez refroidir complètement.
- 8.** Sortez le cheese-cake du réfrigérateur. Garnissez-le de sirop de café. Coupez-le en carrés.