Cheese-cake new-yorkais aux framboises

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 paquet de biscuits petit-déjeuner sweet switch
100 grammes de beurre
3 œufs
1 jaunes d’œuf
1 gousse de vanille (coupée en deux, extraction des graines par raclage)
2 cuillères à soupe de stévia (selon votre goût)
3 cuillères à soupe de farine
1 pincée de sel
1 citron (son zeste)
1 cuillère à soupe de jus de citron
900 grammes de fromage frais (type Philadelphia)
150 ml de crème aigre
1 ravier de framboises
1 tasse d'amandes effilées

Méthode de préparation

1. **Faites fondre légèrement le beurre.**
2. **Émiettez les biscuits dans le robot de cuisine et mélangez avec le beurre.**
3. **Chemisez un moule rond (de 23 cm de diamètre) à l'aide de papier sulfurisé et appliquez le mélange à base de biscuits dans le fond, en appuyant dessus. Aplatissez bien le fond. Faites cuire pendant 10 minutes au four préchauffé à 160 °C. Laissez refroidir sur une grille.**
4. **Réglez le four à 200 °C.**

5. **Battez le fromage à la crème à l'aide du robot de cuisine, jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Ajoutez du stévia et vérifiez que le mélange est suffisamment sucré. Ajoutez ensuite la farine et une pincée de sel. Puis la vanille, le zeste de citron et le jus de citron. Battez un à un les œufs, puis le jaune d'œuf, ajoutés au mélange. Puis ajoutez la crème aigre et mixez à vitesse réduite, jusqu'à ce que tout soit bien lisse.**

6. **Enduisez le papier sulfurisé recouvrant les bords du moule démontable de beurre fondu, puis versez le mélange dans le moule. Enfournez. Abaissez la température à 90 °C au bout de dix minutes et laissez encore cuire pendant 25 minutes. Secouez doucement le moule ; la garniture doit avoir une consistance encore un peu molle. Puis éteignez complètement le four et laissez-y encore le cake pendant 2 heures, porte fermée. Ne vous inquiétez pas si le sommet du cake se craquelle, c'est normal.**

7. **Lorsque le gâteau est complètement refroidi, vous pouvez le garnir de framboises et d'amandes effilées.**