



OVOMALTINE CHEESECAKE

150 g Petit Beurre Biscuits
 70 g Butter
 250 g Mascarpone
 250 g Halbfettquark
 100 g Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 2 Eier
 80 g Ovo Schokolade
 80 g Ovo Schokolade, noir
 Für den Guss:
 30 g Ovo Schokolade
 30 g Ovo Schokolade, noir
 0,5 dl Rahm

Zubereitungszeit:
 30 Minuten
 50 Minuten Backen
 4 Stunden kühlstellen

1. Den Boden einer Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier belegen und den Formenrand aufsetzen.
2. Die Biscuits im Cutter fein mahlen oder in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Wallholz fein zerbröseln.
3. Die Butter schmelzen und mit den Biskuitbröseln mischen. Auf den Boden der Springform geben und sehr gut andrücken. Kühl stellen.
4. Den Ofen bei Ober- & Unterhitze auf 180 Grad vorheizen.
5. Den Mascarpone und den Quark sorgfältig mischen. Zucker und Vanillezucker beifügen, dann ein Ei nach dem anderen unterrühren.
6. Die beiden Schokoladesorten zerbröckeln und in einer Schüssel über einem heissen Wasserbad schmelzen. Zur Masse geben und alles gut mischen. Auf dem Biskuitboden verteilen.
7. Den Cheesecake im 180 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 50 Minuten backen. Im leicht geöffneten Backofen auskühlen lassen.
8. Für den Guss in einer kleinen Pfanne die Schokolade mit dem Rahm bei sehr milder Hitze schmelzen. Gut verrühren und auf den ausgekühlten Cheesecake geben. Mindestens 4 Stunden, besser aber über Nacht, kühl stellen.

CHEESECAKE OVOMALTINE

150 g de biscuits Petit Beurre
 70 g de beurre
 250 g de mascarpone
 250 g de séré mi-gras
 100 g de sucre
 1 sachet de sucre vanillé
 2 œufs
 80 g de chocolat Ovo
 80 g de chocolat noir Ovo
 Pour le nappage:
 30 g de chocolat Ovo
 30 g de chocolat noir Ovo
 0,5 dl de crème

Temps de préparation:
 30 minutes
 50 minutes de cuisson
 4 heures au frais

1. Couvrir le fond d'un moule à charnière de 24 cm avec du papier cuisson et fermer le moule.
2. Moudre finement les biscuits au hachoir ou les placer dans un sac de congélation pour les écraser finement au rouleau à pâtisserie.
3. Faire fondre le beurre et mélanger aux biscuits émiettés. Verser au fond du moule à charnière et bien tasser. Mettre au frais.
4. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur haut/bas).
5. Bien mélanger le mascarpone et le séré. Ajouter le sucre et le sucre vanillé, puis incorporer les œufs un par un.
6. Casser les deux sortes de chocolat en morceaux et faire fondre dans un récipient au bain-marie. Ajouter à la préparation et bien mélanger le tout. Répartir sur la base de biscuits.
7. Cuire le cheesecake environ 50 minutes, sur la grille inférieure du four chauffé à 180 °C. Laisser refroidir avec le four entrouvert.
8. Pour le nappage, faire fondre le chocolat avec la crème dans une petite casserole à feu très doux. Bien remuer et verser sur le cheesecake refroidi. Mettre au frais pendant 4 heures au moins et si possible toute la nuit.

