Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Gaufre sans cuisson au cheesecake et au sirop de miel

Ingrédients

- 32 Gaufres au sirop d'Henri Willig avec du miel
- 1200 gr de fromage frais
- 80 gr de sucre cristallisé (facultatif)
- 296 gr nougatine
- 150 gr de sucre vanillé (sucre injecteur vanillé)
- 2 gousse de vanille
- 1000 ml de crème fouettée
- 40 un stabilisateur de crème grasse (tel que Whip it, Sahnesteif ou Cremfix)
- Moule à gâteau graissé

La préparation

Préparation : ; ;
Émietter les gaufrettes au miel. Battre la crème et le stabilisateur, puis ajouter le fromage frais, le sucre vanillé (le sucre granulé facultatif) et la vanille de la gousse. Mélanger délicatement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Ajouter la nougatine et mélanger. ;
Chauffer brièvement les miettes de biscuits au micro-ondes ou dans une poêle pour faire fondre un peu le sirop. Placer une couche de 2/3 des miettes de biscuits dans le moule à gâteau et presser légèrement. Mettre la moitié de la crème sur cette couche, l'égaliser, puis faire une couche avec l'autre partie de la chapelure, suivie du reste de la crème.   ;
Couper les gaufrettes au miel restantes en jolies formes et décorez le cheesecake avec elles. Mettez-les au réfrigérateur pendant au moins 3 heures pour qu'elles durcissent complètement.   ; ;

Dégustez !