

# GÂTEAU MARBRÉ AU SPÉCULOOS

## Ingrédients :

10 personnes

### Biscuit :

- 200g de spéculoos
- 30g de poudre de noisettes
- 100g de beurre

### Garniture :

- 150g de chocolat noir
- 250g de cream-cheese
- 200g de mascarpone
- 50g de fromage blanc
- 250 ml de crème liquide à 30% de MG
- 3 feuilles de gélatine
- 2 c. à s. d'eau
- 50g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. à c. d'extrait de vanille

## Préparation :

1. Tapisser le fond d'un moule à charnières avec du papier sulfurisé.
2. Torréfier la poudre de noisettes, dans une poêle bien chaude, en prenant soin de mélanger souvent.
3. Faire fondre le beurre dans une casserole ou au micro-ondes.
4. Mixer les spéculoos avec la poudre de noisettes. Mettre dans un récipient.
5. Mélanger le beurre avec les poudres de biscuit et de noisette.

6. Verser le mélange au fond du moule à charnières, bien le répartir régulièrement et presser à l'aide d'un verre.
7. Mettre au réfrigérateur 30 minutes.

### **Préparer la garniture:**

1. Faire tremper la gélatine 10 minutes dans de l'eau froide.
2. Chauffer l'eau et la gélatine au bain-Marie jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute.
3. Faire fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie, puis le laisser refroidir.
4. A l'aide d'un batteur, mélanger le cream cheese, le mascarpone, le fromage blanc et le sucre. La consistance doit être crémeuse.
5. Incorporer la gélatine et continuer à battre le tout.
6. Fouetter la crème liquide afin d'obtenir de la crème fouettée bien épaisse.
7. Mélanger cette crème fouettée avec le fromage à l'aide d'une maryse.
8. Séparer cette préparation en deux parties égales, dans deux récipients différents.
9. Dans l'un, ajouter le chocolat fondu et mélanger délicatement.
10. Dans l'autre ajouter le sucre vanillé ainsi que l'extrait de vanille.

### **Terminer le cheesecake :**

1. Verser les deux préparations dans le moule, sur le biscuit, en alternant, puis créer un effet marbré en mélangeant à l'aide d'un couteau.
2. Laisser prendre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.  
Servir frais.