

# CHEESECAKE OREO AU THERMOMIX

## INGRÉDIENTS

250 gr d'Oréo  
50 g de beurre  
Cercle de 20 cm

## CRÈME AU FROMAGE

2 bl d'oeuf  
120 gr de sucre (en 2 portions de 60 gr)  
200 gr de fromage à tartiner  
150 gr d'oréos  
200 gr de crème  
100 gr de mascarpone  
1 Sachet de fixateur a chantilly

## CHANTILLY POUR LE DÉCOR

100 gr de crème  
50 gr de mascarpone  
1/2 Sachet de fixateur à chantilly  
2 c à café de sucre vanillé

## PRÉPARER LA CRÈME

Mettre le fouet et les blancs dans le bol parfaitement propre et sec, fermer sans mettre le globelet, et programmer 10 mn 50° vit 3.5

Ajouter la première portion de 60 gr de sucre au bout d'une minute et la seconde portion au bout de 5 mn, déprogrammer la température et laisser fouetter jusqu'au bout des 10 mn

Réserver sans un saladier

Pendant que la meringue monte, émietter 150 gr d'Oréo dans le saladier des blancs

Rincer le bol et le mettre 5 mn dans un congélateur ou mixer 100 gr de glaçons 10 sec vit 10 avant de monter la crème en chantilly

Une fois le bol refroidi mettre 200 gr de crème et 100 gr de mascarpone également très froide dans le bol avec le fouet et monter la vitesse sur 3.5 en surveillant bien, ajouter le sachet de fixateur à chantilly lorsque la crème commence à prendre. Attention ! à partir de ce moment la crème va prendre vite de la consistance, il faudra la stopper dès qu'elle se tient bien, rajouter le fromage à tartiner et la chantilly aux blancs et mélanger délicatement à la spatule

## PRÉPARER LE FOND

Mettre les 250 gr d'Oréo avec le beurre dans le bol et mixer 10 sec vit 6 verser dans le cercle de 20 cm chemisé d'une bande de papier sulfurisé ou d'une bande de rhodoïd bien répartir et tasser le fond

## PRÉPARER LA CHANTILLY POUR LE DÉCOR

Mettre le mascarpone et la crème dans le bol bien refroidi avec le fouet et monter la crème en chantilly en surveillant bien, dès que la crème commence à prendre ajouter le sucre vanillé et le fixateur

surveiller bien et stopper dès que la crème a pris la bonne consistance, mettre en poche à douilles avec une douille étoilée pour faire des rosaces tout autour du gâteau

Décorer avec les Oréos restant

Le plus difficile reste à faire :

Ranger le gâteau au frais et patienter au moins 2 heures avant de servir !! 😊

