

Gâteau au fromage et à l'orange

Temps de préparation: 1 h. 10 min. · Niveau de difficulté: facile · végétarien

Portions

Ingrédients pour 12 portions.

Ingrédients

Pour la pâte :

250 g Biscuit au beurre

100 g Noisettes hachées

100 g Beurre fondu

1 pincée Cannelle

Pour la pâte de fromage frais :

500 g Fromage frais crémeux

150 g Sucre

4 pièce Œufs

2 pièce Zeste râpé de 2 oranges naturelles et non cirées

1 pièce Jus d'une orange

1 paquet Sucre vanillé

Préparation

Réduisez les biscuits en miettes. Vous pouvez les piler avec un mortier, les écraser à la main ou les placer dans un sac en plastique avec un rouleau à gâteau. Mélangez les noisettes hachées aux miettes de biscuits.

Liquéfier le beurre et l'ajouter à la farine de biscuit, bien mélanger.

Versez ensuite le mélange de biscuits dans le moule à charnière, pressez-le sur toute sa surface et lissez-le.

Mélangez les ingrédients de la préparation au fromage pour obtenir une pâte lisse et versez-la dans le moule à charnière.

Faites cuire dans le four préchauffé (180°), sur le plateau du milieu, pendant 50 minutes.

Laissez refroidir sur une grille de refroidissement, puis réfrigérez jusqu'au moment de servir.

Bon apppétit !