

# CHEESE-CAKE

## *Ingrédients*

- 260 G DE SPÉCULOOS
- 125 G DE BEURRE
- 12 FEUILLES DE GÉLATINE
- 500 G DE FROMAGE BLANC
- 50 G DE SUCRE
- 400 ML DE LIEFMANS FRUITESSE
- 250 ML DE CRÈME FOUETTÉE

## RECETTE

1. Recouvrez un moule de papier sulfurisé.
2. Cassez le spéculoos avec un rouleau à pâtisserie ou un mixeur. Ensuite, faites fondre le beurre et ajoutez-le aux miettes de spéculoos. Étalez ce mélange au fond du moule, pressez fermement et laissez refroidir au réfrigérateur pendant 15 minutes.
3. Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide pendant 5 à 10 minutes.
4. Dans l'intervalle, remuez le fromage blanc dans un bol pour l'aérer un peu. Intégrez la crème fouettée et mixez le tout avec le sucre jusqu'à obtention d'une consistance ferme. Ajoutez encore 300 ml de Liefmans Fruitesse.
5. Essorez bien les feuilles de gélatine. Faites chauffer 100 ml de Liefmans dans une casserole et faites-y dissoudre les feuilles de gélatine.
6. Ajoutez progressivement le mélange gélatineux au mélange de fromage, et remuez bien. Enfin, versez le tout dans le moule et laissez durcir au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures. Un régal !



**Liefmans**  
ON THE ROCKS