



## *Cheesecake de Sonia*



- 3 oeufs
- 1/2 verre de sucre
- 1 boîte de St. Morêt (300g)
- 1 boîte crème fraîche (20cl)
- 1 pincée de vanille
- 1 goutte de whisky / cognac (facultatif)

Mélangez le tout dans un mixeur et laissez à part

- 1 paquet de spéculoos
- 1/2 paquet de beurre
- Mixer dans le robot les spéculoos jusqu'à obtenir une poudre.
- Mettre dans le moule à Cheesecake
- Faire fondre le beurre puis malaxer le beurre et les spéculoos au fond du moule et en faire une pâte.
- Mettre au frigo 15 min.

Rajouter ensuite la sauce blanche et mettre 40 mn au four à chaleur tournante à 200° jusqu'à que ce soit doré !  
Mettre au frigo et quand c'est bien froid, couvrir de confiture de mûres ou myrtilles.

