CHEESECAKE BASQUE AU SÉSAME NOIR

Posted on avril 7, 2025 by Florence Breuil



Category: Douceurs
Tag: Cheesecake

Pour un petit cheesecake il vous faudra 250 g de cream cheese, 115 g de crème fraiche, 60 g de sucre blond, 10 g de fécule de maïs, deux gourmandes cuillères à soupe de **pâte de sésame noir** ainsi que 3 oeufs (2 entiers et 1 jaune).

Préchauffez votre four à 200°. Tapissez un moule à manqué de 14 cm de diamètre de papier sulfurisé.

Battez tous les ingrédients ensemble à l'exception des oeufs. Ajoutez-les ensuite un par un. Versez la préparation dans votre moule puis enfournez 30 à 35 minutes en fonction de la consistance plus ou moins crémeuse que vous souhaitez donner à votre cheesecake. Laissez refroidir avant de

placer le cheesecake au frais au moins 6 heures.

Avant de servir, décorez-le de quelques **pétales de roses** comestibles.



