

# Cheesecake beurre de cacahuète et son topping Reese's (sans cuisson)

## Ingédients:

### Pour la garniture:

450g de philadelphia (soit 3 pots)  
 1 yaourt nature  
 1 sachet de sucre vanillé  
 5 feuilles de gélatine  
 20cl de crème liquide  
 4 cuillères à soupe de beurre de cacahuète type crémeux  
 5 carrés de chocolat praliné  
 Des Reese's



### Pour le fond de tarte:

300g de biscuits type Petits-beurres  
 150g de beurre fondu

Commencez par réduire les biscuits en petits morceaux. Ajoutez ensuite le beurre fondu et mélangez de façon à ce que les biscuits soient bien imbibés de beurre. Étalez votre pâte dans un moule à charnière avec le dos de votre cuillère puis réservez la au frigo pour qu'elle durcisse.

Dans un grand saladier, fouettez le Philadelphia avec le yaourt nature, le sucre vanillé et le beurre de cacahuète. Dans une casserole, faire chauffer la crème. Lorsqu'elle commence à frémir, sortez la du feu et ajoutez les feuilles de gélatine. Mélangez énergiquement jusqu'à ce que la gélatine soit totalement dissoute.

Incorporez progressivement la crème au Philadelphia, puis mélangez à nouveau pour que le mélange soit homogène. Versez la préparation sur votre fond de biscuit puis réservez au frais pendant minimum 6 heures. L'idéal reste de le laisser prendre toute la nuit au frigo. Amis gourmands, armez-vous de patience.

Avant de servir, faire fondre un peu de chocolat praliné au bain-marie. Versez le chocolat sur le dessus de votre cheesecake, puis décorez de Reese's que vous aurez préalablement coupé en petits morceaux.

## Bon appétit !