

CHOCOLATE CHEESECAKE BITES (VEGAN)

Préparation: 45 minutes

Réfrigération: env. 4 heures

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 18 biscuits Petit Coeur
- 30g de beurre végan
- 300g de yogourt végan (p. ex. à base de soja)
- 20g de poudre pour pudding au chocolat
- 30g de sucre

1 paquet de Petit Coeur contient 12 biscuits.

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur voûte et sole). Retirer la partie chocolat de 18 biscuits Petit Cœur.
2. Mettre les biscuits dans un sac de congélation et les émietter à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une consistance sableuse.
3. Faire fondre le beurre végan et le mélanger aux biscuits émiettés dans un saladier jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Répartir uniformément le mélange dans six moules à muffins et appuyer à l'aide d'une cuillère de manière à obtenir un fond d'épaisseur homogène.
5. Réserver les moules au réfrigérateur pendant la préparation de la garniture.
6. Dans un saladier, bien mélanger le yogourt végan, la poudre pour pudding au chocolat, le sucre et le cacao en poudre jusqu'à obtenir une consistance lisse.
7. Faire fondre délicatement les morceaux de chocolat des biscuits Petit Cœur au bain-marie, puis les incorporer au mélange de yogourt jusqu'à ce que le chocolat soit uniformément réparti.
8. Répartir uniformément la garniture sur les fonds préparés dans les moules à muffins.
9. Faire cuire les bouchées au four préchauffé pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la garniture durcisse légèrement et que la surface soit sèche. Les bouchées peuvent encore bouger légèrement au milieu, car elles deviendront plus fermes en refroidissant.
10. Laisser les bouchées au cheesecake refroidir complètement. Décorer selon les goûts