

## INGREDIENTS

500 gr de fromage frais (faisselle)



20cl de crème fraîche

125 gr de beurre



250gr de gâteaux speculos

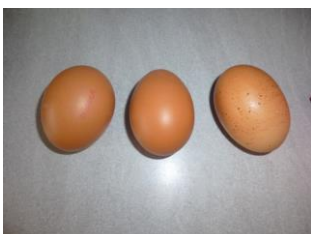


150 gr de sucre

2 cuillères à soupe de farine



1 cuillère à café de vanille



3 œufs

1- Beurrer le papier sulfurisé puis le mettre dans le moule à gâteau.



2- Émietter les gâteaux dans un saladier. ( avec les mains ou la fourchette)



3- Couper le beurre en petit morceaux et le fondre 30 secondes au micro-onde dans un bol.



4- Mélanger le beurre fondu et les gâteaux émiettés. Puis verser cette préparation dans le moule à gâteau. Bien tasser avec le dos de la cuillère à soupe.



5- Dans l'autre saladier, verser le fromage frais et bien le fouetter.



6- Ajouter le sucre et la farine puis fouettez à nouveau.



7- Ajoutez les œufs un à un puis ajoutez la crème fraîche et une cuillère à café de vanille.



8- Bien mélanger puis verser la préparation sur la croûte de spéculos.



9- Mettre au four à 180° pendant 55 minutes.